Gestión de calidad y medio ambiente en industria alimentaria

Área:
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

1 calidad y productividad en la industria alimentaria - 1.1 conceptos fundamentales - 1.2 tqm - 1.3 el ciclo pdca - 1.4 mejora continua 5s - 1.5 actividades: calidad y productividad en la industria alimentaria - 2 sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria - 2.1 planificación, organización y control - 2.2 soporte documental del sistema de gestión de calidad - 2.3 costes de calidad - estructura de costes - 2.4 normalización, certificación y homologación - 2.5 normativa internacional vigente en materia de calidad - 2.6 normativa internacional vigente en gestión mediambiental - 2.7 modelos de la excelencia - 2.8 principios de la gestión por procesos - 2.9 auditorías internas y externas - 2.10 la calidad de las compras - 2.11 la calidad de la producción y los servicios - 2.12 la calidad en la logística y la postventa - 2.13 evaluación de la satisfacción del cliente - 2.14 trazabilidad - 2.15 actividades: sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria - 3 gestión medioambiental en la industria alimentaria - 3.1 introducción a la gestión medioambiental - 3.2 el medio ambiente - evaluación y situación actual - 3.3 planificación y control de gestión medioambiental - 3.4 sgma - 3.5 determinación de aspectos medioambientales - 3.6 costes de calidad medioambiental - 3.7 normalización, certificación y homologación - 3.8 normativa internacional vigente en gestión medioambiental - 3.9 sistema de aseguramiento de la calidad - 3.10 modelos de excelencia - 3.11 actividades: gestión medioambiental en la industria alimentaria - 4 análisis de peligros y puntos de control críticos - 4.1 legislación vigente en materia de sanidad alimentaria - 4.2 marco legal en la unión europea - 4.3 marco legal en españa - 4.4 manual de autocontrol - 4.5 planes generales de higiene - 4.6 mantenimiento de instalaciones y equipos - 4.7 trazabilidad, rastreabilidad de los productos - 4.8 formación de manipuladores - 4.9 certificación de proveedores - 4.10 guías de buenas prácticas de fabricación - 4.11 gestión de residuos y subproductos - 4.12 transporte - 4.13 los siete principios del appcc - 4.14 elaboración de documentos - 4.15 integración del appcc en los sistemas de calidad - 4.16 actividades: análisis de peligros y puntos de control críticos - 5 normativa voluntaria para la industria alimentaria - 5.1 denominaciones de origen - 5.2 identificación geográfica protegida - 5.3 normativa sectoria - 5.4 obtención del producto final - 5.5 obtención del producto final - producción ecológica - 5.6 normas une sectoriales aplicadas al producto - 5.7 normas iso 9000 y 14000 - 5.8 actividades: normativa voluntaria para la industria alimentaria - 5.9 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su

proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.