



Sistema De Gestión De La Calidad Agroalimentaria



Objetivos

Va dirigido a Profesionales que trabajen en el sector Agroalimentario y Pesquero profesionales de la calidad como consultores y/o en empresas certificadas o en proceso y deseen adquirir los conocimientos y la titulación para diseñar e implantar un Sistema de Gestión de la Calidad. OBJETIVOS GENERALES - Conceptuar los Sistemas de Gestión. - Analizar los Requisitos Normativos en materia de gestión alimentaria. OBJETIVOS ESPECIFICOS - Conocer los requisitos de los sistemas de gestión de la calidad comercial incluidos en la Ley 2/2011. - Establecer criterios para desarrollar un Sistema de Gestión de la Calidad basado en el Estándar ISO 9001. - Profundizar en el estudio del concepto de trazabilidad desde una perspectiva Global de la cadena alimentaria hasta una perspectiva específica con los diferentes análisis según el tipo de organización.

Contenido

1 Introducción

1.1 Introducción

2 Los orígenes de las obligaciones de Calidad Alimentaria

2.1 Reglamento 852-204

2.2 Reglamento 178-2002

2.3 Ley 2-2011 de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía

3 Definiciones en la Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera

3.1 Definiciones en la Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera

4 Sistemas de Gestión de la Calidad Comercial según la Ley 2-2011

4.1 Artículo 5 Concepto y ámbito

4.2 Artículo 6 Obligaciones de los operadores agroalimentarios y pesqueros

5 Sistemas de Gestión de la Calidad

5.1 Introducción

5.2 Conceptos Relativos a la Calidad

5.3 Relación de la Calidad con otros Conceptos

5.4 Modelos de Gestión de la Calidad

5.5 Herramientas para la Calidad

6 Análisis de Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad según ISO 9001

6.1 La Familia de Normas ISO 9000-2000

6.2 Conceptos Básicos Utilizados por ISO 9000-2005

6.3 La Estructura de ISO 9001-2008

6.4 Requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad

6.5 Responsabilidad de la Dirección

6.6 Revisión del Sistema por la Dirección

6.7 Gestión de los Recursos

7 La Trazabilidad en Industrias Agroalimentarias

7.1 Introducción

7.2 Concepto de Trazabilidad

7.3 Trazabilidad y Autocontrol

7.4 Importancia del Sistema

7.5 Responsabilidades

7.6 Fases para la implantación del Sistema

8 Realización de la Producción - Prestación del Servicio

- 8.1 La Planificación de la Producción - Prestación del Servicio
- 8.2 Asegurar la comprensión y la capacidad de cumplir los requisitos del cliente
- 8.3 Diseño y Desarrollo
- 8.4 Gestión de Compras
- 8.5 Gestión de Compras
- 8.6 Control de los equipos de seguimiento y medición

9 Medición, Análisis y Mejora

- 9.1 Cuál es el grado de satisfacción de los clientes
- 9.2 Seguimiento y Medición
- 9.3 Comprobarás de que todo está bien
- 9.4 Solución de los problemas del Servicio
- 9.5 Las Mediciones, Indican alguna tendencia
- 9.6 Qué mejoras podemos llevar a cabo
- 9.7 Cuestionario: Cuestionario final