

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA



Dirigido a:

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.

Contenidos formativos:

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

Duración: 20 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 140,00€

Descuentos: Precio único

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

