

Sistema de gestión de la calidad agroalimentaria

Sistema de gestión de la calidad agroalimentaria

Duración: 60 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: e-learning

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 basadoo 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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



© icaformación2026

Programa del curso:

1 Introducción
1.1 Introducción

2 Los orígenes de las obligacionesde 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 compresión y la capacidad de cumplir los requisitos del cliente
8.3 Diseño y Desarrollo
8.4 Gestión de Compras
8.5 Gestión de Compras

© icaformación2026

8.6 Control de los equipos de seguimiento y medicción

9 Medición, Análisis y Mejora

9.1 Cuál es el grado de satisfación 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

© icaformación2026