

TEMARIO DE CURSO

- SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL004**

OBJETIVO DEL CURSO:

Al finalizar el curso el participante será capaz de aplicar herramientas, elementos y habilidades requeridas para la implementación y mejora de los sistemas integrados de gestión en empresas productoras de alimentos, permitiendo la integración de políticas, procedimientos y recursos para alcanzar las metas corporativas propuestas y generar organizaciones más competitivas y rentables.

I MÓDULO: INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

1. Concepto de Sistemas de Gestión.
2. Necesidad de garantizar la calidad, la seguridad y la protección ambiental.
3. La normalización como herramienta de mejora y de garantía de terceros.
4. Sistemas Integrados de Gestión.
5. Gestión de la mejora continua de procesos.
6. Determinación de indicadores.
7. Mejora continua de procesos.
8. Objetivos de satisfacción del cliente en los procesos.

II MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD

1. Introducción a la calidad.

2. Conceptos y principios de la calidad.
3. Evolución del concepto de la calidad.
4. Conceptos relacionados con la calidad.
5. Ventajas de los modernos sistemas de gestión de la calidad.
6. Gestión de la calidad.
7. Las Normas ISO 9000:2000
8. Análisis de los requisitos de la norma ISO 9001:2000
9. Gestión de la satisfacción del cliente.

III MÓDULO: INTRODUCCION A LA GESTION MEDIOAMBIENTAL

1. Introducción al Medio Ambiente: Conceptos básicos
2. Contaminación de la atmósfera, agua, residuos sólidos
3. Riesgos medioambientales.
4. Producción más limpia.
5. Las Normas ISO 14000.
6. Análisis de los requisitos de la norma ISO 14001.

IV MÓDULO: SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

1. Cleaning in Place (Limpieza CIP).
2. Clearing out Place (Limpieza COP).
3. Diluciones para el programa de limpieza y sanitización.
4. Uso de equipos espumadores: indicaciones de uso.
5. Uso de centrales de dosificación de productos químicos.
6. Sistemas de lavado a media y alta presión.
7. Sistemas de control de concentraciones.

V MÓDULO: DISEÑO DE SIG CON APLICACIÓN A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

1. Modelo de Integración de Sistemas.
2. Identificación de los requisitos.
3. Despliegue de los requisitos.
4. Integración de los métodos.
5. Integración de los documentos.
6. Integración del manual.
7. Procedimientos operativos de un sistema de gestión integrado

VI MÓDULO. IMPLEMENTACIÓN DEL SIG EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

1. Planificación de la implementación.
2. Establecimiento de indicadores.
3. Difusión de los procedimientos e instrucciones.
4. Implementación de procedimientos e instructivos.
5. Generación de registros.
6. Seguimiento y revisión.
7. Auditorias de Implementación.
8. La mejora continua.

METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada. La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

DURACIÓN

16 Horas Cronológicas

