ICA FORMACION



GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

Duración: 56 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Descripción:

Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria.

Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente.

Implantar y auditar internamente sistemas de gestión de calidad alimentaria más reconocidos internacionalmente: ISO 22000 PAS 220 (FSSC 22000), BRC e IFS.

Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

Fundamentación:

Los consumidores exigimos cada vez más productos seguros, en el caso de los alimentos esta exigencia alcanza el máximo nivel.

Las empresas del sector alimentario se enfrenta al reto de cumplir con estas expectativas de seguridad, cualquier fallo en este sentido será duramente castigado por los consumidores y afectará gravemente a la cuenta de resultados de la empresa.

Con el programa Experto en Calidad Alimentaria queremos transmitir a los alumnos los conocimientos necesarios para implantar y mantener en la empresa sistemas de gestión que permitan asegurar tanto la calidad de los alimentos como su seguridad e inocuidad.

Metodología:

© ICA FORMACION 2026

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 acceso a una plataforma de teleformación de última generación con 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.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

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.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

TEMA 1. PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN DE CALIDAD
1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE LA CALIDAD.
2. LOS GRANDES “GURÚS” DE LA CALIDAD.
3. PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD.
4. MODELOS, NORMAS Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.
5. El MODELO EFQM O MODELO EXCELENCIA EUROPEO.
6. NORMA UNE-EN-ISO 9000.
7. OTROS MODELOS DE GETIÓN DE LA CALIDA.
8. COSTES DE LA CALIDAD Y DE LA NO-CALIDAD.
    8.1. COSTES DE LA CALIDAD.
    8.2. COSTES DE LA NO-CALIDAD.
9. NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y ACREDITACIÓN.

TEMA 2. PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN POR PROCESOS
1.EL ENFOQUE BASADO EN PROCESOS
2.IDENTIFICACIÓN, SECUENCIA Y EL MAPA DE PROCESOS
3.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PROCESO (FICHA DE PROCESO)
4.DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO (DIAGRAMA DE PROCESO)
5.SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LOS PROCESOS
6.CONTROL DE PROCESOS
7.LA MEJORA DE LOS PROCESOS

TEMA 3. REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD
1.ISO: ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN
    1.1.ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO
    1.2.DESARROLLO DE LAS NORMAS ISO
2.PRESENTACIÓN DE LAS NORMAS ISO 9000, FILOSOFÍA Y APLICACIÓN
3.PROCESO DE CERTIFICACIÓN

© ICA FORMACION 2026

3.1.¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN?
4.ANÁLISIS DE DE REQUISITOS DE ISO 9001:2008
4.1.REQUISITOS GENERALES
4.2.REQUISITOS DE LA DOCUMENTACIÓN
4.2.1.GENERALIDADES
4.2.2.MANUAL DE CALIDAD
4.2.3.CONTROL DE LOS DOCUMENTOS
4.2.4.CONTROL DE LOS REGISTROS
5.RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN
5.1.COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN
5.2.ENFOQUE AL CLIENTE
5.3.POLÍTICA DE LA CALIDAD
5.4.PLANIFICACIÓN
5.4.1.OBJETIVOS DE LA CALIDAD
5.4.2.PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
5.5.RESPONSABILIDAD, AUTORIDAD Y COMUNICACIÓN
5.5.1.RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD
5.5.2.REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN
5.5.3.COMUNICACIÓN INTERNA
5.6.REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN
6.GESTIÓN DE LOS RECURSOS
6.1.PROVISIÓN DE RECURSOS
6.2.RECURSOS HUMANOS
6.2.1.GENERALIDADES
6.2.2.COMPETENCIA, TOMA DE CONCIENCIA Y FORMACIÓN
6.3.INFRAESTRUCTURA
7.REALIZACIÓN DEL PRODUCTO
7.1.PLANIFICACIÓN DE LA REALIZACIÓN DEL PRODUCTO
7.2.PROCESOS RELACIONADOS CON EL CLIENTE
7.2.1.DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS RELACIONADOS CON EL PRODUCTO
7.2.2.REVISIÓN DE LOS REQUISITOS RELACIONADOS CON EL PRODUCTO
7.2.3.COMUNICACIÓN CON LOS CLIENTES
7.3.DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.1.PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.2.ELEMENTOS DE ENTRADA PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.3.RESULTADOS DEL DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.4.REVISIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.5.VERIFICACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.6.VALIDACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO
7.3.7.CONTROL DE CAMBIOS DEL DISEÑO Y DESARROLLO
7.4.COMPRAS
7.4.1.PROCESO DE COMPRAS
7.4.2.INFORMACIÓN DE LAS COMPRAS
7.4.3.VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS
7.5.PRODUCCIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO
7.5.1.CONTROL DE LA PRODUCCIÓN Y DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
7.5.2.VALIDACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y DEL SERVICIO
7.5.3.IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD
7.5.4.PROPIEDAD DEL CLIENTE
7.5.5.PRESERVACIÓN DEL PRODUCTO
7.6.CONTROL DE LOS EQUIPOS DE SEGUIMIENTO Y DE MEDICIÓN
8.MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA
8.1.GENERALIDADES
8.2.SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
8.2.1.SATISFACCIÓN DEL CLIENTE
8.2.2.AUDITORÍA INTERNA
8.2.3.SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LOS PROCESOS

© ICA FORMACION 2026

8.2.4.SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DEL PRODUCTO
8.3.CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME
8.4.ANÁLISIS DE DATOS
8.5.MEJORA
8.5.1.MEJORA CONTINUA
8.5.2.ACCIONES CORRECTIVAS
8.5.3.ACCIONES PREVENTIVAS

TEMA 4. ESTRATEGIAS PARA LA IMPLANTACION DEL SISTEMA
1.ESTRUCTURA DOCUMENTAL DEL SISTEMA
1.1.ESTRUCTURA DEL PROCEDIMIENTO E INSTRUCCIÓN
1.2.PASOS PARA ELABORAR UN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y MANUAL DE LA CALIDAD
2.HERRAMIENTAS BÁSICAS DE LA CALIDAD
2.1.HISTOGRAMAS
2.2.DIAGRAMA CAUSA EFECTO
2.3.DIAGRAMA DE FLUJO
2.4.DIAGRAMA DE PARETO
2.5.DIAGRAMA DE DISPERSIÓN
2.6.GRÁFICOS DE CONTROL
2.7.ESTRATIFICACIÓN
3.ETAPAS PARA LA IMPLANTACIÓN O MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

© ICA FORMACION 2026