ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

Máster Europeo en Gestión de Industrias Alimentarias. Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso, avalada por ENFES.

OBJETIVOS

- Dotar a los alumnos de los conocimientos básicos en relación a la Calidad, así como acerca de la Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma Internacional UNE-EN-ISO 9001 - Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar la norma para la calidad alimentaria ISO 22.000 - Proporcionar las nociones necesarias para la Gestión Medioambiental según la UNE-EN-ISO-14001. - Conocer en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos, todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. - Capacitar a los alumnos para la realización de las auditorías internas anuales en Gestión de la Calidad y Medioambiental.

CONTENIDOS

PARTE 1. GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA CALIDAD (ISO 9001:2015-ISO 19011)

MÓDULO 1. CALIDAD MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE AUDITORÍA

1. Origen y definición del concepto de Auditoría
2. Tipos de Auditorías
3. El comportamiento ético durante la Auditoría

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUDITORÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1. Introducción a la Auditoría de los Sistemas de Gestión
2. Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión
3. Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
4. Fuentes de información
5. Independencia de los auditores
6. Principios profesionales
7. Riesgos en una Auditoría

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD (I)

1. Auditorías de Calidad
2. Sistemas de Calidad
3. Definiciones y conceptos asociados
4. El auditor de Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD (II)

1. Procedimiento de la Auditoría
2. Modelo de Auditoría del Sistema de Calidad
3. Inicio de la Auditoría
4. Preparación de la Auditoría
5. Realización de la Auditoría
6. Reunión de clausura
7. Seguimiento de las acciones correctoras
8. Calidad en la Auditoría
9. Métricas
10. Implantación de las auditorías de Calidad en las empresas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. METODOLOGÍA AUDITORA

1. Introducción a la metodología auditora
2. Interpretación de requisitos
3. Responsabilidad de la dirección
4. Gestión de recursos
5. Realización del producto
6. Medición, análisis y mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIBRACIÓN DE EQUIPOS Y FUNDAMENTOS ESTADÍSTICOS

1. Introducción a la calibración de instrumentos de medida
2. Calibración de instrumentos de medida
3. Incertidumbre en la medida
4. Planes de calibración
5. Conceptos estadísticos básicos
6. Estudios de capacidad

ANEXO 1. DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

ANEXO 2. CUESTIONARIO ESTÁNDAR DE INSPECCIÓN FÍSICA

ANEXO 3. CUESTIONARIO ESTÁNDAR DE ENTREVISTA CON LA DIRECCIÓN

ANEXO 4. EJEMPLOS DE CUESTIONARIOS DE AUDITORÍA EN PROFUNDIDAD

ANEXO 5. TÉCNICAS DE ENTREVISTA PERSONAL

ANEXO 6. EJEMPLO DE INFORME DE AUDITORÍA

ANEXO 7. CUERPO DE CONOCIMIENTOS PARA AUDITORES DE CALIDAD (ASQ)

ANEXO 8. CUESTIONARIO TIPO ISO-9001

PARTE 2. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2005

MÓDULO 1. CALIDAD ALIMENTARIA MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

1. Introducción

2. Desarrollo de la Norma ISO 22.000:2005

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEFINICIONES Y CONTENIDOS

1. Definición de ISO 22.000:2005
2. Contenidos de la norma ISO 22.000:2005
3. Familia ISO 22.000:2005

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECURSOS HUMANOS

1. Capacitación
2. Enfermedades
3. Aseo personal
4. Comportamiento
5. Visitantes
6. Instrucción y supervisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECURSOS ESTRUCTURALES

1. Introducción
2. Abastecimiento de agua
3. Desagüe y eliminación de desechos
4. Limpieza
5. Servicio de higiene y aseos para el personal
6. Control de la temperatura
7. Calidad del aire y ventilación
8. Iluminación
9. Almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN

1. Introducción
2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22.000:2005- sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
4. Responsabilidad de la dirección
5. Revisión por la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PGH?S, PRERREQUISITOS, APPCC, HACCP, SISTEMAS DE AUTOCONTROL

1. Planificación y realización de productos inocuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1. Introducción
2. Validación de las combinaciones de medidas de control
3. Control del seguimiento y la medición
4. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMPATIBILIDAD ISO 22.000 - IFS - BRC - EFSIS

1. Introducción
2. Norma BRC (British Retail Consortium)
3. International Food Standard (IFS)
4. Norma EFSIS

MÓDULO 2. CDROM COMPLEMENTARIO MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

ANEXO 1. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

ANEXO 2. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO 3. ORIGEN Y LEGISLACIÓN APPCC. EJEMPLOS DE REGISTROS DEL PLAN DE

1. TRAZABILIDAD

PARTE 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional
2. Enfermedad profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa
2. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales

UNIDAD FORMATIVA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los riesgos ligados a las condiciones de seguridad
2. Lugares de trabajo
3. Riesgo eléctrico
4. Equipos de trabajo y máquinas
5. Las herramientas
6. Incendios
7. Seguridad en el manejo de productos químicos
8. Señalización de seguridad
9. Aparatos a presión
10. Almacenaje, manipulación y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1. El medio ambiente físico en el trabajo
2. Contaminantes químicos

3. Contaminantes biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1. La carga física
2. La carga mental
3. La fatiga
4. La insatisfacción laboral
5. La organización del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La protección colectiva
2. La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVALUACIÓN

1. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
2. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
3. El plan de Autoprotección
4. Medidas de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La vigilancia de la salud
2. Control biológico
3. Detección precoz

UNIDAD FORMATIVA 3. DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS

1. El plan de prevención
2. La evaluación de riesgos
3. Planificación de riesgos o planificación actividad preventiva
4. Vigilancia de la salud
5. Información y formación
6. Medidas de emergencia
7. Memoria anual
8. Auditorías

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN, RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

1. Documentación: recogida, elaboración y archivo
2. Modalidades de gestión de la prevención

UNIDAD FORMATIVA 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS

1. Principios generales de primeros auxilios
2. Asistencias
3. Técnicas de reanimación. RCP básicas
4. Estado de shock
5. Heridas y hemorragias
6. Quemaduras
7. Electrocución
8. Fracturas y contusiones
9. Intoxicación
10. Insolación
11. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

UNIDAD FORMATIVA 5. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Actividades y procesos fundamentales de la industria alimentaria
2. Identificación de los principales riesgos
3. Riesgo de caída al mismo y a distinto nivel
4. Riesgo de cortes con o sin herramientas
5. Sobreesfuerzos
6. Riesgos derivados de posturas forzadas y la carga física de trabajo
7. Riesgos derivados del uso de maquinaria
8. Instalación y entorno
9. Funcionamiento y mantenimiento
10. Riesgos biológicos. Manipulación de materias de origen animal y vegetal
11. Incendio y explosión
12. Exposición a temperaturas extremas

PARTE 4. GESTIÓN Y AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL. UNE-EN-ISO-14001

MÓDULO 1. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA ISO-14001

1. ¿Qué es la ISO-14001?
2. Modelo de la ISO 14001

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Introducción
2. ¿Qué es la Gestión Medioambiental?
3. Opciones para Implantar un SGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SENSIBILIZACIÓN. POR QUÉ Y PARA QUÉ DE LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Motivo para Implantar en una Empresa un SGMA
2. Beneficios de la Implantación de un SGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Guía para la Aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 14001
2. Política Medioambiental
3. Planificación
4. Implementación y Operación
5. Verificación
6. Declaración Ambiental
7. Verificación

8. Proceso de Inscripción en el Registro EMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALOR DE LA ISO 14001

1. Beneficios de la Puesta en Marcha en una Empresa de la ISO 14001
2. Beneficios del Registro de una Empresa en la ISO 14001
3. Actividades de Mejora Continua

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FORMACIÓN

1. Responsable de Gestión Medioambiental
2. Responsables de Departamento
3. Personal de Operación
4. General

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA COMUNICACIÓN Y DE LA INFORMACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8CASOS PRÁCTICOS

1. Gestión Medioambiental en Repsol Ypf
2. Calidad y Medioambiente de Red Eléctrica
3. Gestión Medioambiental en Iberdrola

MÓDULO 2. AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. AUDITORÍAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. El Proceso de la Auditoría
2. Principios Generales de la Auditoría Ambiental
3. Elementos de un Protocolo de Auditoría
4. Requisitos para Establecer e Implementar un Programa de Auditoría
5. Disconformidad con la ISO 14001
6. Auditorías de SGM Y Auditorías de Cumplimiento: Relación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. RESPONSABILIDADES EN UNA AUDITORÍA DE SGM

1. Responsabilidades del Auditor
2. Responsabilidad del Auditado

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GUÍA PARA PLANIFICAR Y CONDUCIR UNA AUDITORÍA INTERNA DE SGM

1. Programa y Procedimientos de una Auditoría Interna de SGM
2. Conducción de una Auditoría Interna de SGM
3. Objetivos y Consignas
4. Programa de Gestión Medioambiental
5. Estructura y Responsabilidad
6. Formación, Conocimiento y Competencia
7. Comunicación
8. Documentación de SGM
9. Control Documental
10. Control de Operaciones
11. Preparación y Respuesta de Emergencia
12. Monitoriazación y Medida
13. Disconformidad y Acción Preventiva y Correctiva
14. Registros
15. Auditoría de SGM
16. Revisión de la Gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DESARROLLO DE AUDITORÍAS DE REGISTRO

1. El Proceso
2. Mantenimiento
3. Registrador
4. Preparación de la Auditoría de Registro
5. Autodeclaración

UNIDAD DIDÁCTICA 13. CLAVES PARA LA CORRECTA PUESTA EN PRÁCTICA DE UN PROGRAMA DE AUDITORÍA DEL SGM

1. Elementos Necesarios para un Programa de Auditoria Efectivo y Eficiente
2. Intensificación de la Auditoría de SGM

MÓDULO 3. ANEXOS MASTER GESTIÓN INTEGRADA INDUSTRIAS

1. Anexo 1. ISO 14001. Sistemas de Gestión Medioambiental
2. Anexo 2. Novedades ISO 14001:2004
3. Anexo 3. Objetivos de Formación del Auditor de la ISO 14001
4. Anexo 4. Elementos Principales del Sistema de Gestión Ambiental de la Compañía Xyz
5. Anexo 5. Legislación Medioambiental del Estado Español y de las Comunidades Autónomas
6. Anexo 6. ¿Qué es el Reglamento Europeo EMAS?
7. Anexo 7. Ejemplo de Informe de Auditoría

PARTE 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

3. La cadena alimentaria: ?del campo a la mesa?
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Conceptos básicos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Recepción de materias primas
3. Los métodos de conservación de los alimentos
4. Envasado y presentación de los alimentos
5. Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
6. Trazabilidad
7. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
8. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
9. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos

4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

PARTE 6. LEGISLACIÓN SANITARIA Y LEGIONELOSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

1. Introducción
2. Biología y ecología del agente causal
3. Cadena epidemiológica de la enfermedad
4. Sistemas de vigilancia epidemiológica
5. Instalaciones de riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

1. Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
2. Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero
3. Anexos. Real Decreto 865/2003

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICAS

1. Introducción
2. Visitas a instalaciones
3. Toma de muestras y medición in situ
4. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
5. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
6. Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento
7. Anexos

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS