

## **ADGD52 IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD, PRL Y MEDIOAMBIENTALES EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS**



**350,00 € - 450,00 €**

El curso ADGD52 IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD, PRL Y MEDIOAMBIENTALES EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS ofrece formación especializada en la familia profesional de Administración y Gestión. Con este curso el alumnado podrá adquirir las herramientas necesarias para implantar sistemas de gestión de la calidad, PRL y medioambientales en la empresa agroalimentaria actualizados a las últimas versiones de BRC, IFS Global GAP, Food Defense, 45001-2018, 140001-2015.

**Categorías:** [Agraria](#), [Calidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

### **INFORMACIÓN**

<b>Duración</b>	330 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria.
2. - Gestión de la calidad.
3. - Fundamentos de gestión de la calidad.
4. - Conceptos relativos a la calidad.
5. - Relación de la calidad con otros conceptos.
6. - Herramientas para la calidad.
7. - Técnicas estadísticas de control de calidad.
8. - Planes de control de calidad de los productos.
9. - Planes de control de calidad de los procesos.
10. Control de la calidad en la empresa agroalimentaria.
11. - La decisión de controlar.
12. - Definición y tipos de calidad alimentaria.
13. - Programa de garantía de seguridad y calidad hortofrutícola.
14. - Atributos de calidad, grados y estándares.
15. Identificación de los sistemas de aseguramiento de la calidad.
16. - Normas de gestión de la calidad.
17. - Normas de seguridad alimentaria.
18. \* Normas de seguridad alimentaria: ISO 22000.
19. \* Plan de seguridad alimentaria: APPCC
20. - Normas de campo.
21. - Normas de producto.
22. - Normas de cliente.
23. - Normas ético-sociales.

24. - Normas de calidad diferencial.
25. Implantación de un sistema de gestión de la calidad.
26. - Documentación de un SGC.
27. - Hitos en la implantación de un SGC según ISO 9001
28. - Etapas en el desarrollo, implantación y certificación.
29. - Consideraciones prácticas sobre metodología y puntos.
30. - Conceptos relativos al proceso de certificación.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPLANTACIÓN DE BRC V8**

1. Aproximación a los sistemas de gestión para la obtención de la calidad y la seguridad alimentaria.
2. Aplicación de herramientas para la auditoria, evaluación y gestión del riesgo alimentario.
3. Conocimiento de la norma BRC establecida por British Retail Consortium (BRC).
4. Implantación de la norma BRC v8.
5. - Compromiso del equipo directivo.
6. - El plan de seguridad alimentaria: APPCC.
7. - Sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.
8. - Normas relativas al establecimiento.
9. - Control del producto.
10. - Control de procesos.
11. - Personal.
12. - Zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
13. - Requisitos aplicables a los productos mercadeados.
14. Obtención de la certificación BRC.
15. Conocimiento del protocolo de auditoría.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPLANTACIÓN DE IFS V7**

1. Conocimiento de International Featured Standards (IFS).
2. Aproximación a los procedimientos para la obtención de certificaciones de la calidad y la seguridad agroalimentaria.
3. Aplicación de herramientas para la auditoria, evaluación y gestión del riesgo alimentario.
4. Implantación y conocimiento de los requisitos IFS V7.
5. - Responsabilidad de la dirección.
6. - Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
7. - Gestión de recursos.
8. - Planificación y proceso de producción.

9. - Mediciones, análisis y mejoras.
10. - Plan de defensa alimentaria.
11. Conocimiento del protocolo de auditoría.
12. Obtención de la certificación IFS v7 y auditorías.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPLANTACIÓN Y CERTIFICACIÓN GLOBAL GAP V 5.4**

1. Aproximación a los sistemas de gestión para la obtención de la calidad y la seguridad alimentaria.
2. Aplicación de herramientas para la auditoria, evaluación y gestión del riesgo alimentario.
3. Conocimiento de la norma internacional de buenas prácticas agrícolas GLOBAL GAP.
4. Implantación y requisitos GLOBAL GAP 5.4.
5. - Requisitos y proceso de certificación GLOBAL G.A.P.
6. - Documentos habituales en el SGC de GLOBAL G.A.P.
7. Guía de implementación.
8. - Módulo base para todo tipo de explotación agropecuaria.
9. - Módulo base para cultivos.
10. - Módulo base para Frutas y Hortalizas.
11. Obtención de la certificación GLOBAL GAP V5.4.
12. Conocimiento del protocolo de auditoría.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTOCOLO FOOD DEFENSE**

1. Aproximación al conocimiento del programa Food Defense.
2. Control de la presencia de Food Defense en las normas de seguridad.
3. Conocimiento de la legislación de aplicación en los programas Food Defense.
4. Implicación de Food Defense para personal de manipulado.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. IMPLANTACIÓN NORMA 45001 2018**

1. Conocimiento de la norma ISO 45001:2018.
2. - Objeto y campo de aplicación.
3. - Referencias normativas.
4. - Términos y definiciones.
5. - Contexto de la organización.
6. - Liderazgo y participación de los trabajadores.
7. - Planificación.
8. - Apoyo.

9. - Operación.
10. - Evaluación del desempeño.
11. - Mejora.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN NORMA 14001- 2015**

1. Conocimiento de la política de medio ambiente.
2. Conocimiento del manual de medio ambiente.
3. Descripción de los procedimientos de medio ambiente: describen la forma de proceder para cada una de las áreas contempladas en la norma.
4. - Identificación de Aspectos Ambientales.
5. - Control de situaciones de Emergencia.
6. - Evaluación de Requisitos Legales.
7. - Control operacional.
8. - Control de Documentos.
9. - Acciones correctivas y preventivas.
10. - Control de Auditorías.
11. - Gestión de Recursos y Comunicación.
12. Identificación de los principales registros con los que ha de contar un Sistema de Gestión Ambiental.
13. - Ficha de requisitos legales.
14. - Manuales de buenas prácticas medioambientales.
15. - Carta a proveedores anunciando la implantación de la norma ISO 14001.
16. - Comunicación y evaluación de aspectos ambientales.
17. - Fichas de gestión de residuos.
18. - Fichas de equipos.
19. - Objetivos, metas e indicadores.
20. - Informe de simulacro.
21. - Informe de accidentes con repercusiones medioambientales.
22. - Informes de no conformidades y acciones correctivas.
23. - Registros de entrega de residuos.
24. - Análisis del ciclo de vida.
25. - Evidencias de cumplimiento de la legislación:
26. \* Tramite de alta como productor de residuos,
27. \* Identificación industrial,
28. \* Declaración de envases,
29. \* ITV, revisiones de extintores, entre otros

