



Máster Superior Europeo en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC v.7 e IFS v.6



OBJETIVOS:

El objetivo de este Máster Superior Europeo es brindar al alumno/a los conocimientos teóricos y prácticos necesarios sobre el sistema de gestión y aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria, conocer los costes de la calidad y las fases para su implantación (ISO 9001:2015 e ISO 19011:2012).

Se dan a conocer los requisitos exigibles de las normas, así como la metodología y técnicas fundamentales para implantar y mantener un sistema de gestión de Calidad con éxito.

Desde el punto de vista de la Norma UNE-EN ISO 22000:2005, se ponen de manifiesto los principios de seguridad alimentaria y de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para la incorporación y certificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria en la organización.

Así mismo, establecimiento de la relación existente entre los requisitos de la norma ISO 22000 con otros protocolos de seguridad alimentaria (BRC, IFS).

Modalidad: E-learning.

Duración: 800 Horas. (Máximo de plazo para realizar el máster 1 año desde el comienzo).

SALIDAS PROFESIONALES:

- Supervisar la producción, equipos, procesos y productos
- Elaborar y desarrollar nuevos productos y procesos
- Supervisar el análisis de los alimentos, inspeccionar la calidad, **gestionar la seguridad alimentaria**
- Gestionar aprovisionamientos, almacén y expediciones en la industria alimentaria
- Controlar la aplicación del **Plan de Calidad** que implante la industria alimentaria además de la protección ambiental

– Supervisa el Departamento I+D+I, sobre todo en aquellas industrias que apuestan por la innovación de productos y procesos alimentarios

TÍTULO:

Al finalizar recibes el título de: Máster Superior Europeo en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC v.7 e IFS v.6 , expedido por la Asociación Española de Calidad, Medio Ambiente y Prevención.



CONTENIDOS:

» MÓDULO 1 - INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD

- 1.1 - Evolución histórica
 - 1.2 - Definición de la Calidad
 - 1.3 - Gurús de la Calidad
 - 1.4 - La calidad en la actualidad
- Auto evaluación 1

» MÓDULO 2 - LA NORMA ISO 9001

- 2.1 - Principios y fundamentos de la calidad
 - 2.2 - Gestión de la calidad
 - 2.3 - Los 3 niveles de la calidad
 - 2.4 - La nueva ISO 9001 2008
 - 2.5 - Transición a la norma ISO 9001 2008
 - 2.6 - Responsabilidad de la dirección
 - 2.7 - Desarrollo de la norma
- Auto evaluación 2

» MÓDULO 3 - EL MANUAL DE CALIDAD

- 3.1 - Implantación Sistema de Gestión de Calidad
 - 3.2 - El Manual de Calidad
 - 3.3 - Como realizar el Manual de Calidad I
 - 3.4 - Como realizar el Manual de Calidad II
- Auto evaluación 3

» MÓDULO 4 - GESTIÓN DE PROCESOS Y REGISTROS

- 4.1 - Gestión por procesos
- 4.2 - Diseño y representación de procesos
- 4.3 - Documentación de procesos



- 4.4 - Seguimiento y control de procesos
- 4.5 - Registros de un SGC
- 4.6 - Procedimientos de un SGC
- 4.7 - No conformidades y Acciones correctoras
- Auto evaluación 4

» MÓDULO 5 - HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 5.1 - Las siete herramientas Q7
- 5.2 - Las nuevas 7 herramientas
- 5.3 - Herramienta para la determinación de las causas
- 5.4 - Herramienta para la búsqueda de soluciones
- 5.5 - Despliegue de la función de calidad
- 5.6 - Benchmarking
- 5.7 - Reingeniería
- 5.8 - Comakership
- 5.9 - 5 S - Establecimiento cultura de calidad
- Auto evaluación 5

» MÓDULO 6 - TÉCNICAS DE GESTIÓN

- 6.1 - Técnicas de Control
- 6.2 - Análisis Modal de Fallo y Efectos AMFE
- 6.3 - DOE
- 6.4 - Estudios de Capacidad
- 6.5 - Técnicas de calidad en compras
- Auto evaluación 6

» MÓDULO 7 - TÉCNICAS DE CONTROL ESTADÍSTICO

- 7.1 - Probabilidad y Distribución Normal
- 7.2 - Contraste de Hipótesis
- 7.3 - Muestreo de Aceptación por Atributos
- 7.4 - Regresión y Correlación
- 7.5 - Control Estadístico de Procesos
- 7.6 - Gráficos de Control de Shewart
- 7.7 - Gráficos de Control por Variables
- 7.8 - Gráficos de Control por Atributos
- Auto evaluación 7

» MÓDULO 8 - TÉCNICAS DE CALIDAD EN LOS SERVICIOS

- 8.1 - Diseño Previo del Servicio
- 8.2 - Las Estrategias del Servicio
- 8.3 - Comprender las Necesidades de los Clientes
- 8.4 - Modelo SERVQUAL
- 8.5 - Medida de la Satisfacción del Cliente
- 8.6 - Fidelización de Clientes
- 8.7 - Gestión de Reclamaciones y Garantías
- 8.8 - Técnicas de Calidad en Servicios
- Auto evaluación 8

» MÓDULO 9 - COSTES DE LA CALIDAD Y NO CALIDAD

- 9.1 - Contabilidad y Cuentas Anuales
- 9.2 - Contabilidad de Costes
- 9.3 - Costes Relacionados con la Calidad
- 9.4 - Evaluación de Costes Asociados a la Calidad
- Auto evaluación 9

» MÓDULO 10 - CALIDAD TOTAL, EFQM



10.1 - Principios Básicos de Excelencia en Gestión
10.2 - Modelo de Excelencia - Calidad Total
10.3 - Modelo EFQM de Excelencia: Estructura y Evaluación
10.4 - Criterios del Modelo EFQM de Excelencia
10.5 - Implantación EFQM
10.6 - Reconocimientos Basados en el Modelo EFQM en España
Auto evaluación 10

» MÓDULO 11 - INTRODUCCIÓN A LAS AUDITORIAS INTERNAS DE CALIDAD (ISO 19011:2012)

11.1 - Historia, Terminología y principios de auditoría
11.2 - Principales cambios ISO 19011 2012
Auto evaluación 11

» MÓDULO 12 - AUDITORIAS DE SISTEMAS

12.1 - Gestión de un Programa de Auditoría
Auto evaluación 12

» MÓDULO 13 - AUDITORIAS DE CALIDAD ISO 9001:2008

13.1 - Planificación de Auditoría ISO 9001
13.2 - Cómo Auditar ISO 9001
Auto evaluación 13

» MÓDULO 14 - COMPETENCIAS DEL AUDITOR

14.1 - Calificación del Auditor
14.2 - Prácticas del buen Auditor
Auto evaluación 14

» MÓDULO 15 - NO CONFORMIDADES, MEJORAS E INFORME

15.1 - Guía de No conformidades y Acciones de Mejora
15.2 - Comunicación de los Resultados. Informe de Auditoría
Auto evaluación 15

» MÓDULO 16 - CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2005

16.1 - Introducción a la Normalización
16.2 - Visión general de la legislación en materia alimentaria
16.3 - Introducción a ISO 22000:2005
Auto evaluación 16

» MÓDULO 17 - DEFINICIONES Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

17.1 - Definiciones
17.2 - Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
Auto evaluación 17

» MÓDULO 18 - RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN

18.1 - Responsabilidades de la Dirección I
18.2 - Responsabilidades de la Dirección II
Auto evaluación 18

» MÓDULO 19 - RECURSOS HUMANOS E INSTALACIONES

19.1 - Recursos Humanos
19.2 - Instalaciones
Auto evaluación 19



» MÓDULO 20 - ACTIVIDADES PRODUCTIVAS (PRE-REQUISITOS)

20.1 - Actividades productivas

20.2 - Pre requisitos - Otros

Auto evaluación 20

» MÓDULO 21 - APPCC I

21.1 - APPCC: Pasos Preliminares

21.2 - Elaboración del APPCC I: Principio 1 Análisis de Peligros

Auto evaluación 21

» MÓDULO 22 - APPCC II

22.1 - Elaboración del APPCC II

22.2 - Trazabilidad y Productos No Conformes

Auto evaluación 22

» MÓDULO 23 - MASTERCLASS EL SISTEMA APPCC

23.1 - Dispositivos MasterClass El Sistema APPCC

Auto evaluación 23

» MÓDULO 24 - LA CERTIFICACION ISO 22000

24.1 - La certificación ISO 22000

Auto evaluación 24

» MÓDULO 25 - CASO PRÁCTICO

25.1 - Caso Práctico

Auto evaluación 25

» MÓDULO 26 - VALIDACION, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

26.1 - Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión

Auto evaluación 26

» MÓDULO 27 - NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PROTOCOLO BRC

27.1 - Origen y evolución del Protocolo BRC

27.2 - Estructura del Protocolo BRC alimentos

Auto evaluación 27

» MÓDULO 28 - COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN

28.1 - Compromiso del Equipo Directivo

Auto evaluación 28

» MÓDULO 29 - EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APPCC

29.1 - El Plan de Seguridad Alimentaria APPCC I

29.2 - El Plan de Seguridad Alimentaria APPCC II

Auto evaluación 29

» MÓDULO 30 - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

30.1 - Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria I

30.2 - Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria II

Auto evaluación 30

» MÓDULO 31 - INSTALACIONES

31.1 - Instalaciones I

31.2 - Instalaciones II

31.3 - Instalaciones III

31.4 - Instalaciones IV



Auto evaluación 31

» MÓDULO 32 - EL CONTROL DEL DISEÑO, PRODUCTO Y DEL PROCESO

32.1 - El control del Diseño y de los Alérgenos

32.2 - El Control del Producto y del Proceso

Auto evaluación 32

» MÓDULO 33 - REQUISITOS DEL PERSONAL

33.1 - Requisitos relativos a Personal

Auto evaluación 33

» MÓDULO 34 - EL PROCESO DE CERTIFICACION BRC

34.1 - El proceso de certificación con BRC I

34.2 - El proceso de certificación con BRC II

34.3 - Otros Protocolos BRC

Auto evaluación 34

» MÓDULO 35 - CASO PRÁCTICO

35.1 - Caso Práctico

Auto evaluación 35

» MÓDULO 36 - IMPLANTACIÓN DE LA NORMA IFS FOOD

36.1 - Introducción al Estándar IFS Food.

Auto evaluación 36

» MÓDULO 37 - EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN EN IFS

37.1 - El Proceso de Certificación en IFS

37.2 - La puntuación y la concesión del certificado en IFS

Auto evaluación 37

» MÓDULO 38 - RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE LOS RECURSOS

38.1 - Responsabilidades de la Dirección

38.2 - Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

38.3 - Gestión de los Recursos

Auto evaluación 38

» MÓDULO 39 - PLANIFICACIÓN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

39.1 - Planificación y Proceso de Producción I

39.2 - Planificación y Proceso de Producción II

39.3 - Planificación y Proceso de Producción III

Auto evaluación 39

» MÓDULO 40 - CONTROL, TRAZABILIDAD, AUDITORÍAS E INSPECCIONES

40.1 - Control del almacenamiento, el transporte y los equipos

40.2 - Trazabilidad, OGM, alérgenos, auditorías e inspecciones

Auto evaluación 40

» MÓDULO 41 - MASTERCLASS TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

41.1 - Dispositivas MasterClass Trazabilidad 1

41.2 - Dispositivas MasterClass Trazabilidad 2

Auto evaluación 41

» MÓDULO 42 - MEDICIÓN, GESTIÓN Y FOOD DEFENSE

42.1 - Medición, análisis y mejoras

42.2 - FoodDefense



Auto evaluación 42

» MÓDULO 43 - MASTERCLASS FOOD DEFENSE

43.1 - Dispositivas MasterClassFoodDefense

Auto evaluación 43

» MÓDULO 44 - CERTIFICACIÓN Y AUDITORES IFS - OTRAS NORMAS IFS

44.1 - Requisitos de las entidades de Certificación y auditores IFS

44.2 - Otras Normas IFS

Auto evaluación 44

» MÓDULO 45 - MASTERCLASS CALIDAD ALIMENTARIA NORMAS ISO 22000, BRC e IFS

45.1 - Dispositivas MasterClass ISO 22000, BRC e IFS

Auto evaluación 45

» EXAMEN FINAL

Precio del Máster: En vez de 1180€ te quedaría en **total 590€.**

Socio Superior

Asocíate ahora y te ahorras el 50% en este Máster Superior te quedaría en 590€ en vez de **1180€.**

Acceso a los seminarios.

- ✓ 50% de Descuento en toda la Formación.
- ✓ Seminarios
- ✓ Financiación en 3 meses sin intereses de 197€.

590€



MATRÍCULA

Para cualquier consulta: tutorias@asociacioncalidad.com Tel.: 910052249

DATOS DEL ALUMNO							
Nombre				Apellidos			
D.N.I./ NIE / PASAPORTE		E-mail			Tfno. móvil		Otro Tfno.
Dirección							
Código Postal		Ciudad			Provincia		

MÁSTER/ES AL QUE SE QUIERE MATRICULAR:	
---	--

OBSERVACIONES

FORMAS DE PAGO:
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Un solo pago por Transferencia Bancaria / Paypal</i> - En cuotas sin intereses: 3 CUOTAS (pasadas por recibos domiciliados a principios de cada mes)
Banco: Santander Cuenta: ES02 0049 4931 71 2316525861


SI DESEA REALIZARLO EN CUOTAS SIN INTERESES POR FAVOR DETALLE EL N° CTA														
Cuenta bancaria	Entidad					Oficina				D.C.		N° Cuenta		

PARA FACTURA: RELLENAR CON DATOS DE LA EMPRESA			
Nombre de la empresa			C.I.F.
Domicilio			Código Postal
Localidad		Provincia	

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), los datos de carácter personal incorporados en este documento, y que nos ha sido facilitados en su momento, forman parte de un fichero cuyo responsable es Asociación Española de Calidad, Medio Ambiente y Prevención. con domicilio en la calle Marques de San Esteban Nº 37, Ent. B, Gijón - Asturias, donde podrá ejercitar en todo momento los derechos de acceso, rectificación, cancelación y, en su caso, el de oposición, dirigiendo solicitud firmada y por escrito junto con una fotocopia de su D.N.I