



Curso Online de Diseño y desarrollo de Manuales de Calidad en la Industria Alimentaria

Estrategias y herramientas para la documentación de procedimientos de seguridad y calidad en la cadena productiva.




Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Presentación

La elaboración de manuales de calidad en la Industria Alimentaria es un proceso fundamental que asegura la integridad y seguridad de los productos elaborados a lo largo de toda la cadena de producción. Sirven como una guía exhaustiva que documenta procedimientos, estándares y prácticas óptimas para cumplir con las estrictas normativas del sector, convirtiéndose en herramientas esenciales para garantizar que cada etapa del proceso productivo se realice bajo los más altos estándares de calidad.

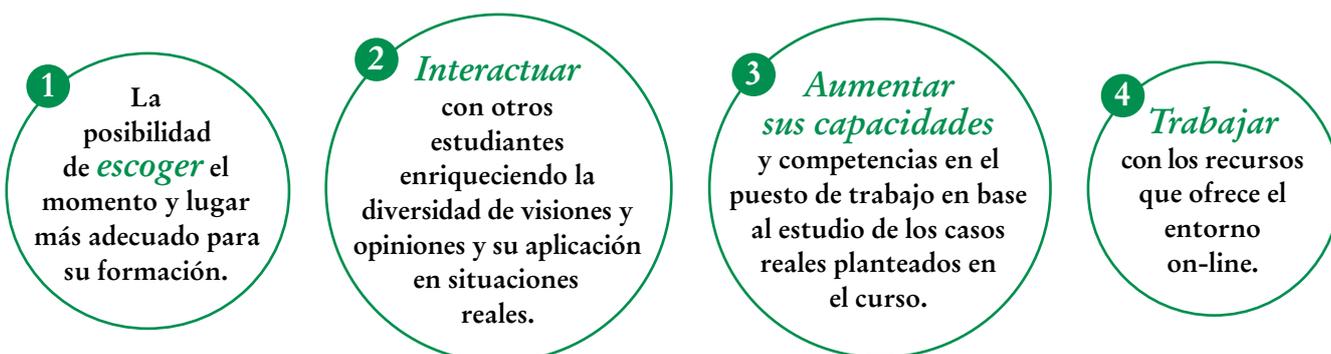
Estos documentos constituyen la base para fomentar una cultura de mejora continua en las organizaciones, debido a la necesaria evaluación y actualización constante de los procedimientos. Su creación requiere de colaboración interdisciplinaria, integrando conocimientos de diferentes áreas de la organización que conforman los sistemas clave, y este enfoque sistémico asegura que todos los aspectos relevantes, desde la manipulación de ingredientes hasta las condiciones de almacenamiento y transporte, sean cubiertos de manera eficiente.

Su implementación fomenta la capacitación del personal, asegurando que todos los involucrados en la producción alimentaria comprendan la importancia de seguir los procedimientos documentados. También ayudan a mantener la competitividad y reputación de las empresas alimentarias al asegurar productos seguros, consistentes y de alta calidad para los consumidores.

La Formación E-learning

Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Diseño y desarrollo de Manuales de Calidad en la Industria Alimentaria

Objetivos del curso:

- Comprender los conceptos básicos asociados al proceso de elaboración de manuales de calidad para la Industria Alimentaria, así como sus componentes esenciales.
- Identificar y aplicar las normativas y estándares internacionales relacionados con la creación de manuales de calidad en este tipo de industrias.
- Diseñar procedimientos específicos para la documentación de procesos críticos en la producción de alimentos.
- Establecer criterios para la redacción y estructuración de los manuales de calidad y de cada una de sus secciones.
- Establecer, identificar y documentar de forma adecuada y estandarizada cada etapa de la cadena de producción alimentaria.
- Implementar prácticas de monitoreo y auditoría interna para verificar la conformidad con los manuales de calidad establecidos.
- Determinar el uso de herramientas informáticas adecuadas en la automatización del proceso de la documentación de procesos.
- Capacitar a los equipos de trabajo para una correcta interpretación y aplicación de los manuales de calidad.
- Fomentar una cultura de calidad y mejora continua a través de la documentación y comunicación efectiva de los estándares y procedimientos de calidad en toda la organización.
- Analizar casos de éxito en la creación e implementación de manuales de calidad en la Industria Alimentaria.

“ Domine cómo documentar e implementar procesos para cumplir con las normativas y fomentar la calidad y la mejora continua en la empresa”

Dirigido a:

Directivos y responsables de los departamentos de Calidad, Seguridad Alimentaria, Producción y Operaciones, Investigación y Desarrollo y Logística, así como a todas aquellas personas interesadas en conocer de manera efectiva la metodología para el diseño y desarrollo de manuales de calidad en empresas de alimentación.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

7 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción a la calidad en la Industria Alimentaria

4 horas

Asegurar la calidad en la Industria Alimentaria es una tarea fundamental para garantizar que los productos consumidos sean seguros, nutritivos y que satisfagan las necesidades de los consumidores. Por ello, muchas empresas del sector implementan un sistema de gestión de la calidad cuyas características principales se resumen en un manual que se convierte en una herramienta esencial para establecer los procesos y procedimientos necesarios con los que cumplir los requisitos de la normativa aplicable y asegurar la excelencia en la producción y distribución de alimentos.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Definición y principios de la calidad alimentaria:
 - 1.2.1. Conceptos básicos.
 - 1.2.2. Principios fundamentales.
- 1.3. Importancia de la calidad en la Industria Alimentaria.
- 1.4. Normativas y estándares internacionales de calidad.
- 1.5. Beneficios de implementar un sistema de gestión de calidad en la Industria Alimentaria.

MÓDULO 2. Fundamentos de los manuales de calidad

4 horas

Un manual de calidad es un documento esencial en el sistema de gestión de calidad (SGC) de una organización, especialmente en la Industria Alimentaria. En este documento se definen las políticas, procedimientos y responsabilidades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de los productos, asegurar el cumplimiento de normativas y establecer una cultura de mejora continua dentro de la empresa, así como las bases para la realización de revisiones y auditorías al sistema de gestión, asegurando que se mantenga siempre efectivo y eficiente.

- 2.1. Los manuales de calidad:
 - 2.1.1. Conceptos básicos.
 - 2.1.2. Beneficios de un manual de calidad.
 - 2.1.3. Objetivos de un manual de calidad.
- 2.2. Contenido y estructura de un manual de calidad:
 - 2.2.1. Contenido de un manual de calidad.
 - 2.2.2. Estructura de un manual de calidad.

2.3. Diferencias entre manual de calidad, procedimiento y protocolo.

2.4. Ejemplos de sistemas de gestión de calidad en la Industria Alimentaria:

2.4.1. Ejemplo 1: Nestlé.

2.4.2. Ejemplo 2: Danone.

2.4.3. Ejemplo 3: Grupo Bimbo.

MÓDULO 3. Requisitos y normas aplicables en la Industria Alimentaria

4 horas

Las normas de calidad que se aplican en la Industria Alimentaria son regulaciones y directrices técnicas que definen los requisitos mínimos que deben cumplir los alimentos para ser considerados seguros y adecuados para el consumo humano. Estas normas son la base de la seguridad alimentaria, se diseñan en base a investigaciones científicas, análisis de riesgos y experiencias reales y tienen como objetivo proteger la salud de los consumidores y fomentar prácticas de producción responsables.

3.1. Codex Alimentarius.

3.2. Normas ISO de calidad y seguridad alimentaria:

3.2.1. ISO 9001: sistemas de gestión de calidad.

3.2.2. ISO 22000: sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

3.3. HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

3.3.1. Relación entre ISO 22000 y HACCP.

3.4. BRCGS: Global Standard for Food Safety.

3.5. FSSC 22000: certificación de sistemas de seguridad alimentaria.

3.6. IFS.

3.7. Normativas de la FDA.

3.8. Otras normas:

3.8.1. Normativa alimentaria islámica.

3.8.2. Normas Kosher.

MÓDULO 4. Desarrollo de un manual de calidad

6 horas

Una de las claves para que una organización alcance el éxito es contar con procesos claros y bien definidos, que faciliten el trabajo de los empleados y garanticen la satisfacción de los clientes. Para ello, una buena estrategia es disponer de un manual de calidad que sirva como referencia a todos los miembros de la organización.

Dentro de la Industria Alimentaria disponer de este manual es esencial en la búsqueda de la excelencia en su gestión de calidad y en satisfacer requisitos de inocuidad alimentaria.

4.1. Planificación del desarrollo del manual de calidad:

- 4.1.1. Definir alcance.
- 4.1.2. Establecer la política de calidad.
- 4.1.3. Definir los objetivos de calidad.
- 4.1.4. Asignar recursos para el sistema de gestión:
 - 4.1.4.1. Recursos necesarios para implementar la ISO 9001:2015.

4.2. Liderazgo, responsabilidades y autoridad.

4.3. Procesos clave:

- 4.3.1. Definición de procesos de la organización.
- 4.3.2. Clasificación de los procesos.
- 4.3.3. Mapa de procesos:
 - 4.3.3.1. Recomendaciones para elaborar un mapa de procesos.

4.4. Análisis de riesgos.

4.5. Documentación:

- 4.5.1. Estandarizar.
- 4.5.2. Características esenciales.
- 4.5.3. Control:
 - 4.5.3.1. Listado maestro de documentos.

4.6. Medición, análisis y mejora:

- 4.6.1. KPI.
- 4.6.2. Auditorías internas.

4.7. Competencias:

- 4.7.1. Análisis y evaluación de competencias.

4.8. Comunicación.

MÓDULO 5. Implementación del manual de calidad

4 horas

5.1. Comunicación y difusión:

- 5.1.1. Estrategias de comunicación interna.
- 5.1.2. Uso de plataformas digitales.

5.2. Integración del manual en las operaciones:

- 5.2.1. Monitoreo y seguimiento de la implementación.
- 5.2.2. Retroalimentación.

5.3. Revisiones y actualizaciones del manual de calidad:

- 5.3.1. Revisiones.
- 5.3.2. Actualizaciones.

MÓDULO 6. Casos de estudio de manuales de empresas líderes en calidad alimentaria

4 horas

- 6.1. Empresa Nestlé.
- 6.2. Empresa Cargill.
- 6.3. Ejemplo de redacción de un manual de calidad.

MÓDULO 7. Herramientas para la gestión documental de calidad

4 horas

- 7.1. Importancia de la trazabilidad en la gestión documental.
- 7.2. Uso de programas para gestión documental y colaboración en línea:
 - 7.2.1. Características.
 - 7.2.2. Ventajas.
- 7.3. Software para gestión documental y colaboración en línea:
 - 7.3.1. Microsoft SharePoint.
 - 7.3.2. DocuWare.
 - 7.3.3. Adobe Document Cloud.
- 7.4. Software para gestión de calidad y gestión documental avanzada:
 - 7.4.1. Software de gestión de calidad: ISOTools.
 - 7.4.2. ISODOC.
 - 7.4.3. ISOLUCIÓN.
 - 7.4.4. GESTDOC – Gestor documental para calidad.

Diseño y desarrollo de Manuales de Calidad en la Industria Alimentaria

Autor



Anngiberth Alvarado

Ingeniero Químico con amplia experiencia en el diseño, implementación y optimización de procesos, gestión documental, mejora continua, producción, inocuidad, control y aseguramiento de calidad. Profesional con conocimientos sobre generación y seguimiento de Indicadores de Gestión, Planificación Estratégica, Análisis de Causa Raíz y Sistemas de Gestión.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

