

GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (X EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2021 - 2022
	Nombre del Curso	Gestión y Control de la Calidad en el Sector Agroalimentario (X Edición)
	Tipo de Curso	Curso de Formación Continua
	Número de créditos	11,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica
	Director de los estudios	D Antonio Franco Salas
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	El curso está dirigido a la formación continua de técnicos que se quieran especializar en el conocimiento y la aplicación de los sistemas de gestión y control de la calidad en el sector agroalimentario.
		El acceso será por riguroso orden de preinscripción hasta llegar al número máximo de alumnos
	Criterios de selección de alumnos	Orden de Preinscripción.
	Titulación requerida	No
Preinscripción	Fecha de inicio	01/07/2021
	Fecha de fin	08/10/2021
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/09/2021
	Fecha de fin	20/09/2021
	Precio (euros)	350,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Ampliación de Matrícula	Fecha de inicio Ampliación	21/09/2021
	Fecha de fin Ampliación	08/10/2021

Ficha Informativa

Impartición

Fecha de inicio	20/10/2021
Fecha de fin	22/12/2021
Modalidad	Presencial
Idioma impartición	Español
Lugar de impartición	ETSIA. Crta. de Utrera km 1. 41013 Sevilla

Información

Teléfono	954481389
Web	
Facebook	
Twitter	
Email	afranco@us.es

GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (X EDICIÓN)

Objetivos del Curso

La certificación de la calidad de los productos agroalimentarios junto con la seguridad alimentaria, gestión de la calidad y del medio ambiente y la digitalización de los procesos agrarios que garanticen la trazabilidad de los productos agroalimentarios, se han convertido en una exigencia prioritaria del mercado y, por tanto, un factor determinante en la competitividad de los productores, centros de transformación y operadores comerciales. El objetivo principal de este curso es dar a conocer y ayudar a la implantación de los distintos protocolos nacionales e internacionales aplicables a la industria alimentaria para poder comercializar los productos en el ámbito nacional e internacional.

Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Trabajo durante sesiones

Comisión Académica

D. Antonio Franco Salas. Universidad de Sevilla - Ingeniería Aeroespacial y Mecánica de Fluidos
D. Gregorio Egea Cegarra. Universidad de Sevilla - Ingeniería Aeroespacial y Mecánica de Fluidos
D^a. Soledad Sánchez Ceferino. Institución no universitaria - Bahalis Business Solution, S.L.

Profesorado

D^a. Manuela Díaz Hidalgo. - Cátedra corteva
D. Gregorio Egea Cegarra. Universidad de Sevilla - Ingeniería Aeroespacial y Mecánica de Fluidos
D. Antonio Franco Salas. Universidad de Sevilla - Ingeniería Aeroespacial y Mecánica de Fluidos
D. Francisco José López Alarcón. - Optimal Artificial Social Intelligence Solutions S.L.
D^a. Soledad Sánchez Ceferino. - Bahalis Business Solution, S.L.

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Introducción a los Sistemas de Calidad

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Introducción.
2. Concepto de calidad.
3. La calidad en el sector agroalimentario.
4. Visión estratégica de la calidad.

Fechas de inicio-fin: 20/10/2021 - 20/10/2021

Horario: Miércoles en horario de tarde

Módulo/Asignatura 2. Sistemas de Gestión de la Calidad y Gestión Medioambiental

Número de créditos: 2,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Normativa sobre gestión de calidad: La norma ISO 9001:2015.
2. Normativa sobre gestión medioambiental: La norma ISO 14001:2015

Fechas de inicio-fin: 25/10/2021 - 03/11/2021

Horario: Lunes en horario de tarde, Miércoles en horario de tarde

Módulo/Asignatura 3. Sistemas de Calidad Agroalimentaria

Número de créditos: 3,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria.
2. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC.
3. Sistemas GLOBALGAP: Estándar GLOBALGAP. Módulo GRASP. Estándar de Cadena de Custodia.
4. Norma BRC. Requisitos e implantación.
5. Normas IFS FOOD. Requisitos e implantación. Introducción a la IFS Global Market.
6. Norma UNE-EN-ISO 22000. Requisitos e implantación. Introducción a la norma FSSC 22000

Fechas de inicio-fin: 08/11/2021 - 29/11/2021

Horario: Lunes en horario de tarde, Miércoles en horario de tarde

Módulo/Asignatura 4. Implantación y Certificación de la Calidad

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Fases para la implantación de los sistemas de certificación de producto.
2. Proceso de certificación de un sistema de gestión de la calidad.

Fechas de inicio-fin: 01/12/2021 - 01/12/2021

Horario: Miércoles en horario de tarde

Módulo/Asignatura 5. Auditorías de Sistemas de Gestión

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1 Descripción del proceso de auditoría. Tipo de auditorías.
2 Planificación y desarrollo de la auditoría.
3 Seguimiento y cierre de la auditoría.

3. Cualificación de auditores.

Fechas de inicio-fin: 13/12/2021 - 13/12/2021

Horario: Lunes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 6. Digitalización de Operaciones y Procesos Agrarios para la Trazabilidad

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Digitalización de operaciones y procesos agrarios.
2. Manejo de herramientas para la gestión de explotaciones agrícolas de agricultores individuales o asociados a una cooperativa.

Fechas de inicio-fin: 15/12/2021 - 20/12/2021

Horario: Lunes en horario de tarde, Miércoles en horario de tarde

Módulo/Asignatura 7. Inspección en Frontera de Productos Agroalimentarios

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1 Inspección en frontera de productos agroalimentarios
2 Visita al puerto de Sevilla

Fechas de inicio-fin: 20/12/2021 - 20/12/2021

Horario: Lunes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 8. Verificación del Etiquetado Alimentario

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1 Marco legislativo del etiquetado de alimentos.
2 Requisitos de información al consumidor en el etiquetado.
3 Revisión y aprobación de etiquetas conforme a la legislación vigente.
4 Caso práctico sectorial

Fechas de inicio-fin: 22/12/2021 - 22/12/2021

Horario: Miércoles en horario de tarde