



CALIDAD AGROALIMENTARIA

OBJETIVOS

Que los alumnos al finalizar el curso

- Conozcan los conceptos de Calidad y las herramientas para su implantación y forma de inserción dentro de la empresa
- Reconozcan la importancia de la necesidad de cambios para llegar al control total
- Comprendan y apliquen las Herramientas de Control de Calidad
- Diagramen planes para aseguramiento de la Calidad..

Contenidos

Unidad 1 Generalidades

Introducción. Conceptos generales. Historia y evolución. La dinámica de la calidad, Definiciones. Bases para la calidad. Calidad tradicional vs. Prevención Estructura de decisiones, Diagnóstico de problemas, selección de metas, identificación de restricciones, identificación de alternativas, pronóstico, predicción de resultados, reglas de decisión.

Unidad 2 Controles de calidad

Control de calidad: Objetivos. Integración de los procesos productivos; control de calidad como herramienta en la empresa; acciones preventivas y fiscalizadoras. Controles físico químicos, microbiológicos y sensoriales. Manuales. Herramientas para su mejor funcionamiento. Organización.

Unidad 3 Control estadístico de la Calidad

Muestreo estadístico (atributos y variables); selección de muestras. Curva Característica Operativa. Nivel Aceptable de Calidad Relación muestras/ costo/ recursos/ confiabilidad. Control de proceso. Gráficos de control: tipos, interpretación y usos. Frecuencia de control. Capacidad de proceso. Las 7 herramientas para la calidad,

Unidad 4 Gestión de proveedores

Proveedores: Desarrollo. Pasos a seguir en su aprobación. Ranking. Certificación de calidad. Racionalización de análisis. Interacción de la empresa con sus proveedores.

Unidad 5 Envases, logística y transporte

Rotulado nutricional: leyendas obligatorias y optativas. **Envases y embalajes**. Tipos, materiales; selección por tipo de producto. Ensayos de transporte y resistencia; palletizado y almacenamiento. **Logística**: Importancia, bases para la aplicación de los principios de FIFO y LIFO. **Transporte**: características y requisitos para los diferentes productos.

Unidad 6 Desarrollo de productos

Calidad de diseño y estudio del comportamiento. Riesgos. Desafío de productos. Vida útil y conservación de productos. Metodología, de la creación, lanzamiento y mantenimiento de productos. Métodos y herramientas de trabajo.

Unidad 7 Calidad e inocuidad

Buenas Prácticas de Manufactura (GMP): fundamento. Conceptos generales. Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento (SSOP). Higiene y desinfección en

plantas. Procedimientos de limpieza. Control y lucha contra las plagas. Manuales, procedimientos e Instructivos

Unidad 8 Calidad por prevención

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Historia. Características del sistema. Requisitos. Pasos para su implantación. Check-list, Auditorías. Aplicación en diferentes productos y commodity.

Unidad 9 Trazabilidad y Recall de productos

Incidentes con alimentos: responsabilidad. Nivel de gravedad. Acciones inmediatas y mediatas. Trazabilidad. Sistema Recall. Uso de las áreas de la empresa. Comité de emergencias. Investigación de incidentes (case history).

Unidad 10 Auditorías

Auditorías de Calidad. Metodología de trabajo. Clasificación de defectos. Sistemas de puntuación: acumulativa y por deméritos. Diagnóstico de calidad.

Unidad 11 Normas ISO

Normas ISO serie 9000, 14000 y 25. Conceptos generales. Calidad de gerenciamiento. Políticas de Calidad. Objetivos. Documentación. Certificación.

Unidad 12 Aseguramiento de la Calidad y Calidad Total

Concepto. Diagnóstico y Planificación. Teorías de Calidad. Capacitación. Calidad y excelencia de la gestión. Marketing, Ventas y Calidad. Auditorías a los puntos de venta. Asistencia al cliente y al consumidor

