

CURSOS

extensión
universitaria



2015

universidad
de león

SISTEMAS DE GESTIÓN:
CERTIFICACIÓN, CALIDAD
Y MEDIO AMBIENTE,
EN INDUSTRIAS
AGROALIMENTARIAS

Colabora / Patrocina:

25/02/2015 - 27/02/2015

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>

unileon.es

universidad
de león
ule

SISTEMAS DE GESTIÓN: CERTIFICACIÓN, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE, EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

DIRECTOR/ES:

- Juan Antonio Boto Fidalgo. *Profesor Titular de Universidad. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria.*
- Francisco Javier López Díez. *Profesor de la ULE.*

LUGAR:

Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

FECHAS:

25/02/2015 - 27/02/2015

DURACIÓN:

15 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 25 y Máximo: 35

TASAS:

Ordinaria: 10 €

DESTINATARIOS:

Titulados "Ingenieros Agrónomos" Titulados Ingenieros Técnicos Agrícolas de la especialidad de Industrias Agroalimentarias. Estudiantes de la titulación de Ingeniero Agrónomo.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,5 créditos LEC - 0,7 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Conocer los sistemas normalizados de gestión en industrias agroalimentarias y sus guías de aplicación.

PROGRAMA:

• Día 1º. Módulo I: Marco legal. Seguridad Alimentaria

_Informar a los alumnos y proporcionar herramientas de conocimiento en el campo de la certificación y procesos, así como del marco legal obligatorio para una industria agroalimentaria.

_Proporcionar conocimientos sobre procesos certificables

_Dar a conocer el desarrollo e implantación de sistemas certificables con apoyo de casos prácticos.

Inauguración.

Introducción general. Estructura del curso
Conceptos, documentación.

Estructura de casos prácticos, grupos de trabajo y desarrollo de resoluciones.

Módulo I

Informar a los alumnos del marco legal obligatorio para una industria agroalimentaria.

Proporcionar conocimientos acerca de otros protocolos que no siendo obligatorios por la legislación, sí que son necesarios para poder comercializar en determinados mercados así como para poder utilizar una denominación determinada en los productos elaborados. Ejemplo: Protocolos BRC, IFS, Agricultura ecológica, Producción Integrada...

Dar a conocer guías de aplicación de la normativa elaboradas por organismos y asociaciones relacionadas con el sector agroalimentario, así como explicar algún caso práctico relacionado con el temario. _Protocolos BRC e IFS. Norma ISO 22000

_Producción Integrada y Agricultura Ecológica.

_Casos prácticos y desarrollo de resoluciones.

Día 2º. Módulo II: Sistemas de gestión integrados: Normativa ISO

Módulo II

Dar a conocer a los alumnos los sistemas de gestión integrados: normas ISO que la industria agroalimentaria tiene implantadas. ISO 9001, 14001.

_Introducción.

_Requisitos de la norma ISO 9001.

_Requisitos de la norma ISO 9001 implantación y certificación.

_Caso práctico de implantación ISO 9001 en industria alimentaria,

_Requisitos de la Norma ISO 14001.

Día 3º. Módulo III: Otros Protocolos y Normas de gestión

Módulo III.

Dar a conocer guías de aplicación de la normativa elaboradas por organismos y asociaciones relacionadas con el sector agroalimentario.

_Protocolos BRC e IFS. Norma ISO 22000

_Producción Integrada y Agricultura Ecológica.

_Casos prácticos y desarrollo de resoluciones.

_Normativa europea y nacional.

_Normativa autonómica.

_Comparativa de requisitos entre normas.

_Marcas de las Administraciones Públicas (Tierra de sabor...).

_Casos prácticos y desarrollo de resoluciones.

PROFESORADO:

- Enrique Naz Pajares.
- Manuela Sánchez Zorrero.

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Fundación Chicarro Canseco Banciella