

**Título a Expedir:** Diploma de Aptitud

**Duración:** 30 h

**Plazas:** Máximo 60 Alumnos

**Dirigido a:** Alumnos y titulados en estudios de agronomía y Otros.

**Dirección/Coordinación:** Ángel Jesús Callejón Ferre (Dirección) y Juan Antonio Vargas Moreno (Coordinación).

**Plazos:**

**Preinscripción y Solicitud de beca:**  
Del 01/10/2014 al 20/10/2014

**Publicación Listado Provisional Admitidos:** El 23/10/2014

**Reclamaciones a las Listas provisionales:** Del 24/10/2014 al 27/10/2014

**Publicación Listado Definitivo:**  
El 29/10/2014

**Inscripción (Matricula):** Del 03/11/2014 al 26/11/2014

**Llamamiento para cobertura de vacantes:** El 28/11/2014

**Fecha de realización:** del 03/12/2014 al 19/12/2014

**Lugar de realización:** Universidad de Almería

**Horario:** Lunes, Miércoles y viernes de 18:00 a 22:00 h.

**Precios Públicos:** Matrícula 200 €



Enseñanzas Propias  
UNIVERSIDAD DE ALMERIA

Colabora:



Más Información en:  
Sección de Enseñanzas Propias  
Tel: 950015360/ Fax: 950015115  
E:mail: epropias@ual.es  
<http://www.ual.es/epropias>

# Certificaciones de Calidad en Centros de Manipulación de Frutas y Hortalizas (3ª Edición)

Del 03 de diciembre al 19 de diciembre de 2014 en la Universidad de Almería



Enseñanzas Propias  
UNIVERSIDAD DE ALMERIA

## Título

### “Certificaciones de Calidad en Centros de Manipulación de Frutas y Hortalizas (3ª Edición)”.

#### Profesorado docente

- ❑ *Callejón Ferre, Ángel Jesús. Dr. Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Universidad (UAL).*
- ❑ *Vargas Moreno, Juan Antonio. Ingeniero Agrónomo. Consultor Agroalimentario en INGENIERIA CONSULTING.*
- ❑ *López Hernández, David. Ingeniero Técnico Agrícola. Auditor de Calidad en SGS.*
- ❑ *Alarcón Aguado, María del Pilar. Licenciada en Biología. Auditora de Calidad en SYGMA CERTIFICATION.*

#### Módulos de formación

1. Introducción (1 h).
2. Descripción de implantación de sistemas de calidad en el sector agroalimentario. Ventajas de implantación y certificación. Ayudas a la implantación y certificación de sistemas de calidad. (2 h).
3. Descripción del organismo de certificación, auditor y del proceso de certificación. Tipología, metodología y fases del proceso de auditoría. Ejemplos de auditorías de certificación. (1 h).
4. Descripción del proceso de acreditación de organismos de certificación. Auditorías y auditores de acreditación. Ventajas de la acreditación. (1 h).
5. Trazabilidad. Definiciones, aspectos legales y características. Fases de implantación, ámbito de aplicación y desarrollo. Registros y documentación. Validación y verificación. (1 h).

6. Normativa y reglamentación de calidad aplicable a nivel de industria alimentaria. Descripción de los requisitos exigidos por el protocolo IFS. (4h).
7. Casos prácticos, utilización de las listas de verificación para desarrollar las auditorías e inspecciones y comentarios sobre el protocolo IFS. (4h).
8. Normativa y reglamentación de calidad aplicable a nivel de industria alimentaria. Descripción de los requisitos exigidos por el protocolo BRC. (4h).
9. Casos prácticos, utilización de las listas de verificación para desarrollar las auditorías e inspecciones y comentarios sobre el protocolo BRC. (4h).
10. Normativa y reglamentación de calidad aplicable a nivel de industria alimentaria. Descripción de los requisitos exigidos por la normativa ISO 22000. (4h).
11. Casos prácticos, utilización de las listas de verificación para desarrollar las auditorías e inspecciones y comentarios sobre la normativa ISO 22000. (4h).

#### Evaluación

Para la obtención del Diploma de Aptitud será necesario:

**Asistencia** al 80 % de las clases y superación de **prueba** de 20 ó 30 preguntas tipo **test de respuestas múltiples**.

