

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 4º Jueves**

**Módulo I y II.**

- 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.

**Día 5º Viernes**

**Módulo I y II**

***Mañana:***

- Caso de implantación de un sistema de gestión integrado
- Caso práctico de la norma ISO 9001
- Caso práctico de la Norma ISO 14001.

***Tarde:***

- Revisión general de casos desarrollados, acciones correctivas.
- Informes de cierre de los casos prácticos.

Mesa redonda y cierre de jornadas

**PROFESORADO:**

Enrique Naz Pajares.

Manuela Sánchez Zorrero.

Juan José Marturel Bellostas.

**ENTIDADES COLABORADORAS:**

Fundación Chicarro Canseco Banciella



**CURSO**

**Certificación, calidad y medio ambiente en las industrias agroalimentarias**

04/03/2013 - 08/03/2013

**INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:**

**Universidad de León.**  
Secretaría del Centro de Idiomas.  
Jardín de San Francisco, s/n. 24071 - LEÓN  
Telf. 987 291 961 - Fax: 987 291 963.  
Correo electrónico: ulesci@unileon.es  
[www.unileon.es](http://www.unileon.es)



[unileon.es](http://unileon.es)



# Certificación, calidad y medio ambiente en las industrias agroalimentarias

## DIRECTOR/ES:

Francisco Javier López Díez. Titulado de la ULE.

Juan Antonio Boto Fidalgo. Profesor Titular de Universidad. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria.

## LUGAR:

Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

## FECHAS:

04/03/2013 - 08/03/2013

## DURACIÓN:

30 horas

## NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 25 y Máximo: 35

## TASAS:

Gratuito

## DESTINATARIOS:

Preferentemente personas en posesión del título de "Ingeniero Agrónomo" o de "Ingeniero Técnico Agrícola", especialidad de Industrias Agroalimentarias, o estudiantes de la titulación de Ingeniero Agrónomo.

## CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

3 créditos LEC - 1,5 créditos ECTS

## OBJETIVOS:

- Conocimiento de normas ISO 9001, 14001 de aplicación en la industria agroalimentaria.
- Informar a los alumnos del marco legal obligatorio para una industria agroalimentaria.
- Proporcionar conocimientos acerca de otros

protocolos y certificaciones 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.
- Desarrollo de casos prácticos en grupos de trabajo derivados de los conocimientos adquiridos por el alumno

## PROGRAMA:

### ESTRUCTURA DEL CURSO:

1. **Modulo I: Marco legal obligatorio, ISO 22000 y otros protocolos.**
2. **Modulo II: Normas ISO 9001/14001. Proceso de certificación.**
3. **Casos Prácticos para desarrollo de los módulos.**

### *Día 1º LUNES*

- 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.

### *Día 2º Martes*

#### Modulo 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 3º Miércoles*

#### Modulo II

- Dar a conocer a los alumnos normas ISO que la industria agroalimentaria tiene