



# **Programa de Gestión de procesos y Cultura de inocuidad y calidad en la organización**

## **MODALIDAD A DISTANCIA**

**Duración estimada: 6 semanas.**

**Se certifican 150 horas de formación**

### **MÓDULO I: GESTIÓN POR PROCESOS Y CULTURA DE LA ORGANIZACIÓN**

**Definición y conceptualización (esquema) de “Proceso”.**

**Proceso de desarrollo de las personas.**

**Enfoque a procesos**

**Elementos de un proceso. Ficha de proceso.**

**Entradas, directrices, recursos, salidas. Indicadores del proceso. Proveedor. Cliente.**

**Representación de un proceso.**

**Gestión de procesos. Indicadores.**

**Clasificación de procesos (estratégicos, operativos, de soporte o apoyo)**

**Generalidades del Mapa de procesos**

**Estratos de desarrollo en la organización: desarrollo y entrenamiento de personal y desarrollo organizacional.**

**Aprendizaje. Tipos de aprendizaje.**

**Factores que influyen en el aprendizaje.**

**Introducción a los procesos de desarrollo de las personas y su gestión**

**Entrenamiento y desarrollo de personal**

**Evaluación de los resultados de entrenamiento**

**Mejora continua**

**Desarrollo de programas de entrenamiento y capacitación.**

**Medio ambiente de trabajo**

**Cultura de la organización**

**Clima organizacional**

**Competencias laborales**

**Documentación de procesos**

**Información documentada**

**Individuo “calificado” y el desarrollo de competencias.**

## **MÓDULO II: GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD. PENSAMIENTO BASADO EN RIESGOS**

**Introducción a la inocuidad y calidad en la industria de alimentos. Procesos. Sistema. ¿Qué es inocuidad? ¿Qué es calidad? ¿Qué es seguridad alimentaria?**

**Implementación a implantación de sistemas de gestión de inocuidad y calidad**

**Diferencia entre riesgo y peligro en los procesos vinculados a los alimentos.**

**Mejora continua del proceso: ciclo PDCA de Shewart.Deming**

**Desarrollo del mapa de procesos: Pasos para su elaboración o diseño**

**Normativas relevantes de gestión de inocuidad y calidad**

**Actualización de ISO 9001:2015. Modificaciones más importantes.**

**Actualización de la Norma ISO 22000:2018.**

**Introducción a la Norma ISO 19011:2018**

**Introducción a la Norma ISO 31000:2018**

**Generalidades de cada normativa. Puntos más relevantes y aplicación de normativas indicadas.**

**(Principales cambios, sistema de gestión de calidad, principios del SGC, modelos normativos, requisitos nuevos, contexto de la organización, liderazgo, desempeño de la organización, pensamiento basado en riesgo y oportunidades, comunicación, gestión del cambio, etc.)**

**Sistema de gestión: control de documentos y registros, revisión por la dirección, roles y proceso de auditoría.**

**Gestión de los recursos y la gestión por competencias.**

Cada módulo lleva varios trabajos teórico-prácticos:

- 1) Tarea de Foro
- 2) Tarea en función de consigna a desarrollar
- 3) Tarea Falso- Verdadero sobre los temas dictados

Al finalizar ambos módulos se les pide un trabajo final que integra todo lo visto y debe ser desarrollado por el alumno en función de las pautas docentes.

**Dirección Quality International, última revisión noviembre 2022**