



MEMBER OF THE



## PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO

**Carga horaria estimada: 65 horas**  
**3-4 semanas de duración**

### 1) GESTIÓN POR PROCESOS y CULTURA DE LA ORGANIZACIÓN

Definición y conceptualización (esquema) de “Proceso”. Entradas, Directrices, Recursos, Salidas. Clasificación de los Procesos: Procesos estratégicos, Procesos operativos, Procesos de soporte o apoyo. Descripción de procesos. Documentación de procesos. Gestión por procesos. Indicadores. Mejora continua de Proceso: el ciclo de Shewart – Deming. Mapa de Procesos: pasos para su elaboración o diseño

#### **Gestión de la documentación y competencias del personal**

- a. Introducción y generalidades
- b. Evolución de la gestión de la documentación
- c. Manuales, procedimientos y registros
- d. Planes, programas y cronogramas
- e. Conceptos actuales: información documentada
- f. Aplicación práctica
- g. Competencias del personal
- h. Vinculación de las competencias con las Normativas y sistemas
- i. Individuo “calificado” y el desarrollo de las competencias

- 2) GESTIÓN de la inocuidad y calidad. Pensamiento basado en riesgos. Introducción a la Inocuidad y calidad en la industria alimentaria. Introducción a ETA. Peligros. Mejora continua de Proceso: el ciclo PDCA o de Shewart – Deming. Mapa de Procesos: pasos para su elaboración o diseño Normativas relevantes de Gestión de Calidad e Inocuidad: ISO 9001:2015 y relacionadas. ISO 22000:2018, Códex Alimentarius, NORMA ISO 31000:2018 Generalidades de cada normativa: Puntos más relevantes y aplicación de normativas indicadas.

*Dirección Quality International*