



## Curso de especialización:

# GESTIÓN INTEGRADA CALIDAD – MEDIO AMBIENTE (ISO 9001-ISO 14001)

Terrassa, mayo-junio 2016

## PRESENTACIÓN:

No hay duda que garantizar la inocuidad de los productos es la preocupación fundamental en cualquier organización que trabaje con alimentos. La prioridad absoluta que tiene esta preocupación ha hecho que otros aspectos de la gestión, como el del impacto medioambiental o la gestión del resto de Componentes de la calidad diferentes de la inocuidad, no progresen en muchas organizaciones alimentarias en el mismo grado con que lo han hecho en otras industrias o servicios.

Quizás las referencias o normas más empleadas en la industria alimentaria (como FSSC 22000, BRC o IFS) han contribuido a este atraso relativo. Son normas que ponen énfasis en satisfacer los requisitos indispensables, como los de inocuidad, los legales y los expresados explícitamente por los clientes en acuerdos y contratos. Prácticamente ninguna referencia a las características sorprendentes, estimulantes. De alguna manera se podría decir que son normas basadas en el miedo y no en la ilusión. Ponen casi todo el énfasis a identificar amenazas y evitar los efectos y muy poco en identificar y aprovechar las oportunidades.

Por otra parte, estas normas están orientadas, básicamente, a la eficacia, sin casi menciones a la eficiencia. Se debe de conseguir la inocuidad: del coste ya se ocupará otro. Afortunadamente, esta visión está cambiando. Las nuevas versiones de las Normas: ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015 ya se han adaptado a los requisitos incluidos en las denominadas normas de alto nivel. La norma ISO 22000 está en proceso de revisión (se prevé que la nueva versión se publicará el 2018) y también se habrá adaptado a esta estructura.

Los cambios más importantes pueden resumirse en:

- a) Mayor énfasis en la gestión del riesgo y en el enfoque preventivo. La industria alimentaria está muy familiarizada con el concepto de riesgo y con la prevención. En general, tanto la gestión medioambiental como la de la calidad no han necesitado realizar grandes cambios para adaptarse a este aspecto de las nuevas versiones. Se prevé que la nueva versión de ISO 22000 presente requisitos para los riesgos y oportunidades estratégicos de la organización y no solo para los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- b) Se exige de manera explícita que los sistemas se gestionen en base a procesos
- c) Se hace menos énfasis en la documentación. Se introduce el concepto de información documentada. Por ejemplo, el manual de calidad ha dejado de ser obligatorio (pero no prohibido)
- d) Requisitos de liderazgo más estrictos



- e) Más énfasis en alcanzar los objetivos de satisfacción de las partes interesadas, incluidos los requisitos legales, tanto en calidad como en la gestión ambiental. Ello representa acercarse a los planteamientos de la Calidad Total y de los modelos de excelencia.

Utilizando las herramientas adecuadas, es una gran ayuda para realizar la transición con la máxima eficiencia posible. Por este motivo las herramientas que se aplicaran en el curso se han clasificado según los aspectos de la gestión en que pueden ser de más utilidad (muchas de ellas pueden ser útiles en más de un aspecto o nivel)

Durante el curso se hará hincapié no solo en los requisitos propios de las Normas sino también en las herramientas que se pueden utilizar y la manera práctica de utilizarlas para garantizar y mejorar tanto la calidad como el impacto ambiental de las actividades de la organización.

Se presentarán las herramientas, se verá cómo pueden aplicarse a los principios de gestión de la calidad y del impacto ambiental y como pueden contribuir de manera decisiva al cumplimiento con eficacia de los requisitos de las normas. La utilización de muchas de las herramientas se puede optimizar si se dispone de pequeñas aplicaciones informáticas que ahorren tareas rutinarias y dirijan al usuario hacia la interpretación de los resultados y su explotación. Estas ayudas informáticas se entregarán a lo largo del curso y se entrenará a los alumnos en su manejo.

**DURACIÓN:** 48 horas lectivas

**PROFESORADO:**

Enric Riera Valls



Mònica Ricart Perales





## PROGRAMA:

1. Los principios ISO para la gestión de la calidad y la gestión ambiental.
2. Norma ISO 9001. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos- 2015: Visión general.
3. Norma ISO 14001. Sistemas de gestión ambiental-2015: Visión general
4. Herramientas aplicables.
  - 4.1. Herramientas de carácter tecnológico: Herramientas estadísticas básicas.
  - 4.2. Herramientas para la planificación: Matriz de objetivos de la planificación; AMFES de diseño.
  - 4.3. Herramientas para la organización: Gestión por procesos. Despliegue de la función de la calidad (QFD).
  - 4.4. Herramientas para la dirección: La cadena de valor (Porter).
  - 4.5. Herramientas para el control. Costes de la calidad.
  - 4.6. Herramientas para la mejora y el crecimiento: Las siete herramientas básicas de los círculos de calidad. Ciclo PDCA. Benchmarking.
  - 4.7. Otras herramientas: Análisis de campos de fuerzas. Matriz DAFO (Debilidades-Amenazas-Fortalezas-Oportunidades).
5. Ejercicios y ejemplos de las relaciones entre las herramientas y los capítulos de las normas en que se pueden utilizar (solo capítulos con requisitos). Para cada herramienta se incluirán aplicaciones para una u otra de ambas normas.
  - 5.1. Herramientas útiles para el capítulo 4: Contexto de la organización.
  - 5.2. Herramientas útiles para el capítulo 5: Liderazgo.
  - 5.3. Herramientas útiles para el capítulo 6: Planificación.
  - 5.4. Herramientas útiles para el capítulo 7: Soporte.
  - 5.5. Herramientas útiles para el capítulo 8: Operaciones.
  - 5.6. Herramientas útiles para el capítulo 9: Evaluación.
  - 5.7. Herramientas útiles para el capítulo 10: Mejora.
6. Uso de aplicaciones informáticas para facilitar la utilización de las herramientas.

## METODOLOGIA:

- a) Exposiciones magistrales (aproximadamente 25%)
- b) Aplicación a ejemplos concretos y casos prácticos (aproximadamente 55%)
- c) Localización de información (aproximadamente 20%)

## EVALUACIÓN:

- a) Primer requisito: Asistencia presencial, un mínimo del 75% de las sesiones
- b) Segundo requisito: Evaluación de los cuestionarios de seguimiento y evaluación de las presentaciones de ejemplos y casos prácticos
- c) La calificación final será: 30% asistencia presencial + 40% evaluación cuestionarios de seguimiento + 30% evaluación de las presentaciones de ejemplos y casos prácticos



### Lugar-horario-fechas:

Lugar: Edificio Campus Terrassa-C/Colom 2- 08222 Terrassa (BCN)

### Calendario:

DIA	HORARIO	DOCENTE	CONTENIDO
Viernes 12 de mayo	09:00 a 13:00 h	Mònica Ricart	Norma ISO 9001/2015 Contexto de la organización
	14:00 a 18:00 h	Enric Riera	Funciones de la calidad (QFD). Benchmarking.
Viernes 19 de mayo	09:00 a 13:00 h	Mònica Ricart	Ambiente Norma ISO 14001/2015 1ª parte.
	14:00 a 18:00 h	Mònica Ricart	Liderazgo. Soporte. Planes de emergencia
Viernes 26 de mayo	09:00 a 13:00 h	Enric Riera	Análisis de aspectos ambientales basados en el ciclo de vida
	14:00 a 18:00 h	Enric Riera	Gestión orientada a procesos. Aplicación de las herramientas en las Normas sobre Calidad/Medio Ambiente
Sábado 27 de mayo	09:00 a 13:00 h	Mònica Ricart	Norma ISO 14001/2015 2ª parte. Análisis Modal de Fallos y Efectos (AMFE).
Viernes 2 de junio	09:00 a 13:00 h	Mònica Ricart	Requisitos legales (1ª parte). Aplicación de las herramientas en las Normas sobre Calidad/Medio Ambiente
	14:00 a 18:00 h	Mònica Ricart	Requisitos legales (2ª parte). Aplicación de las herramientas en las Normas sobre Calidad/Medio Ambiente
Viernes 9 de junio	09:00 a 13:00 h	Enric Riera	Herramientas para el control estadístico de los procesos (1ª parte)
	14:00 a 18:00 h	Enric Riera	Herramientas para el control estadístico de los procesos (2ª parte)
Sábado 10 de junio	09:00 a 13:00 h	Enric Riera	Costes de la Calidad. Aplicación de las herramientas en las Normas sobre Calidad/Medio Ambiente



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari

**Titulació:** Diploma de curso de especialización CRESCA - UPC

**Precio inscripción:** 650€

**Número de inscripciones:** Mínimo 10 alumnos, máximo 25

**Fecha límite de inscripción:** 3 de mayo de 2017

### INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

**Judith Crespiera Portabella**

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

<http://www.cresca.upc.edu>

### ENTIDAD COLABORADORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Campus de Terrassa

