





















Calidad en la Industria de Alimentos

Autor: Lorenzo Fuentes Berrio

GIBAE- (Grupo de Investigación en Biotecnología, Alimentos y Educación) — Universidad de Cartagena





Con el Aval de

13 al 15 de NOVIEMBRE 2019





















Con el Aval de

13 al 15 de NOVIEMBRE 2019

















CALIDAD

PRODUCTO/SERVICIO



CLIENTE



NORMALIZACION O ESTANDARIZACION DE LA CALIDAD PARA TODO TIPO DE PPRODUCTO/SERVCIO





Con el Aval de:

13 al 15 de NOVIEMBRE 2019





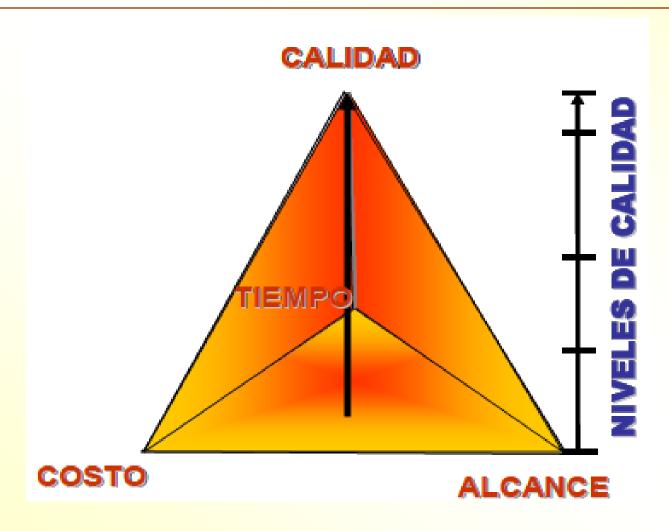
















Con el Aval de:

13 al 15 de NOVIEMBRE 2019





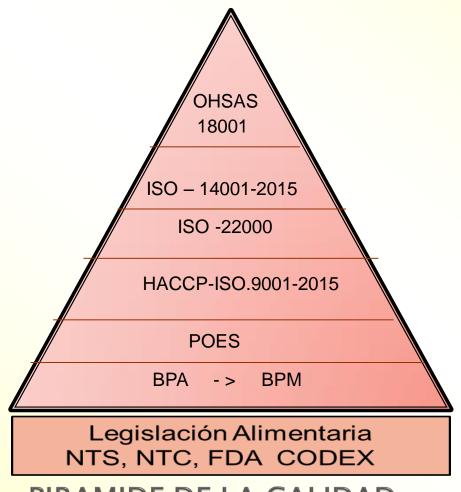












PIRAMIDE DE LA CALIDAD





















TIEMPO ESTIMADO PARA IMPLANTAR EL SISTEMA DE INOCUIDAD EN UNA EMPRESA

PROGRAMA	TIEMPO ESTIMADOS
ADECUACIONES	1 Año
ВРМ	8 Meses
POES	6 Meses
HACCP	32 Meses





13 al 15 de NOVIEMBRE 2019





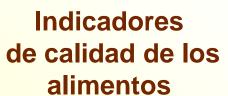


































7 HERAMIENTAS DE LA CALIDAD

- La lista de chequeo (verificación) Checklist.
- 2. Pareto.
- 3. Histograma.
- 4. Diagrama de Correlación Scattergram.
- 5. Diagrama de Control.
- 6. Diagrama de Ishikawa.
- 7. Gráfica de corrida Run Chart.





















Normas Europeas Seg. Alimentaria

- British Retail Consortium: BRC Reino Unido
- Sistema Seguridad Alimentaria SAL España
- International Food Estándar : IFS Alemania, Francia
- HACCP Dinamarca /Holanda / Alemania
- Safe Quality Foods: SQF 1000 y 2000 Oceanía /Asia





Con el Aval de

13 al 15 de NOVIEMBRE 2019













oinario (Ec

8402: Se definen términos relacionados con calidad - vocabulario.

9000:

Lineamientos para elegir con criterios una norma ISO

9001:2008

Sistemas de gestión de calidad: Diseño - producción, instalación y servicio postventa

9002

Sistemas de gestión de calidad en la producción e instalación

9003

Sistemas de gestión de calidad en la inspección y ensayos finales

9004: 2000 Directrices para la gestión de la calidad y mejora del desempeño

0011

Directrices auditoria de los SGC

10012

Aseguramiento para equipos de medición

10013

Elaboración de manuales de calidad

22000

Gestión de inocuidad de los alimentos

10014

Directrices gestión económica

10015

Directrices para la formación

10017

Orientación en técnicas estadísticas

17025

Acreditación para laboratorios y metrología

14001
GESTION AMBIENTAL





13 al 15 de NOVIEMBRE 2019















CONTROL DE CALIDAD







Con el Aval de:

13 al 15 de NOVIEMBRE 2019

















Universidad de Cartagena

Fundada en 1827

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN