



## Especialización en Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001 y Seguridad Alimentaria

### Descripción

**Especialízate en los sistemas de calidad**

**Financiación hasta en 3 meses sin intereses**

### Infórmate ya

Por favor, activa JavaScript en tu navegador para completar este formulario.

Nombre \*  Nombre  Apellidos  Correo electrónico \*

Teléfono \*

Acuerdo RGPD \*

- ☐ Doy mi consentimiento para que esta web almacene la información que envío para que puedan responder a mi petición.

Quiero más información



### Modalidad

- 100% Online

### Duración

- 150 horas
- De 1-3 meses

## Calendario

### CONVOCATORIAS DE MATRÍCULA

- Convocatoria 1º: Del 1 al 5 de cada mes
- Convocatoria 2ª: Del 15 al 20 de cada mes

## Prácticas profesionales

- Prácticas extracurriculares (voluntarias)

## Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 360€
- PreColegiados COLQUIMUR: 360€
- Asociados ASOQUIMUR: 360€
- General: 460€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

[Matricúlate ahora](#)

## Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMUR



## Objetivos

Este curso ofrece una formación integral en sistemas de gestión y normativas internacionales aplicables a organizaciones de cualquier sector. Capacita para diseñar, implantar y certificar Sistemas de Gestión de Calidad conforme a ISO 9001:2015, proporcionando herramientas prácticas para su aplicación y mejora continua.

Asimismo, prepara para desarrollar e implementar sistemas APPCC en la industria alimentaria y para aplicar estándares de seguridad alimentaria como BRC Food e IFS Food.

## Dirigido a:

El curso está dirigido a directivos y técnicos del sector agroalimentario, así como a responsables de calidad y producción que deseen implantar o mejorar sistemas conforme a ISO 9001:2015, BRC Food e IFS Food.

También está orientada a consultores y titulados que quieran especializarse en gestión de la calidad y seguridad alimentaria.

## Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 1-3 meses, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

## Programa

### MÓDULO CALIDAD

#### Unidad 1. Calidad ISO 9001:2015

- Conceptos generales de la Gestión de calidad
- Serie Normas ISO 9000 y evolución
- Enfoque a procesos
- Norma ISO 9001 y requisitos
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación del desempeño y Mejor.
- Implantación del modelo ISO 9001
- Las auditorías
- La certificación

#### Unidad 2. Fundamentos de gestión de proyectos

- Qué es un proyecto. Marco de gestión del proyecto
- Arranque del proyecto
- Etapa de planificación
- Alcance del proyecto
- Ejecución y control
- Método del Valor Ganado
- Cierre del proyecto
- El rol del jefe/a de Proyecto

### MÓDULO SEGURIDAD ALIMENTARIA

#### Unidad 3. Sistema de autocontrol sanitario en la industria alimentaria (APPCC)

- El marco legal sobre la seguridad alimentaria.
- El sistema APPCC. Introducción y antecedentes históricos.
- Etapas previas de un plan APPCC.
- Prerrequisitos del sistema (Planes de apoyo al sistema APPCC).
- Principios del sistema APPCC.
- Pasos para la correcta implantación de un sistema APPCC.
- Control de patógenos y contaminantes en la industria agroalimentaria.

#### **Unidad 4. La norma mundial BRC (British Retail Consortium)**

- Introducción a la Norma BRC para industrias alimentarias
- Evolución de la Legislación en Seguridad Alimentaria
- Requisitos del sistema de Gestión en la Norma BRC Food
- Compromiso del equipo directivo y la mejora continua, entendida por BRC Food
- Plan de Seguridad Alimentaria en la norma BRC Food
- Sistemas de Gestión de la calidad en la norma BRC Food
- Requisitos de las instalaciones según BRC Food

#### **Unidad 5. IFS Food: Estándar de seguridad alimentaria**

- Introducción a la norma IFS Food para industrias alimentarias
- Evolución de la legislación en seguridad alimentaria
- Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en el estándar IFS Food
- Plan de seguridad alimentaria en el estándar IFS Food
- Compromiso del equipo directivo y la mejora continua en IFS Food
- Gestión de los recursos
- Proceso productivo
- La medición, el análisis y la mejora

## **Salidas profesionales**

**Al finalizar esta formación de posgrado estarás capacitado para ejercer como**

- Responsable o técnico/a de calidad conforme a ISO 9001:2015.
- Responsable o técnico/a de seguridad alimentaria y sistemas APPCC
- Responsable de calidad en industrias certificadas bajo BRC Food e IFS Food.
- Consultor/a o auditor/a de sistemas de gestión y seguridad alimentaria.

Permite desempeñar funciones técnicas y de responsabilidad en empresas del sector agroalimentario y en consultoras especializadas.

Con esta formación estarás preparado para destacar tanto a nivel **estatal** como **internacional**, aplicando **normas de referencia** internacional.

## Prácticas profesionales en empresas

**En COLQUIMUR, no solo te formamos, ¡te preparamos para el mundo laboral!**

Durante el curso de especialización, existe la posibilidad de realizar **prácticas extracurriculares voluntarias en empresas**, que te permitirán aplicar los conocimientos adquiridos, desarrollar tus habilidades profesionales y mejorar tu empleabilidad.

Estas prácticas pueden ser remuneradas o no remuneradas, dependiendo de la política de empresa o acuerdo y **no forman parte obligatoria del programa formativo ni están garantizadas por COLQUIMUR**, ya que su realización depende de la disponibilidad de las empresas colaboradoras. Asimismo, el alumnado podrá **proponer o gestionar directamente la realización de prácticas en empresas de su interés**, que serán valoradas para su formalización conforme a los procedimientos establecidos.

### Ventajas de las prácticas:

Formación complementaria con experiencia real. Contacto con profesionales del sector. Desarrollo de competencias profesionales. Mejora de la empleabilidad y el perfil profesional

## PROFESORADO

### Calidad



#### Dª. Rosario Figueroa Molina

Licenciada en Química y Responsable de Calidad y Medioambiente en una empresa del sector cosmético. Además de mi licenciatura cursada en la UJA, cuento con un Master en RSC cursado en la UM. Colegiada en COLQUIMUR.

### S. Alimentaria



## Dª. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

## Facilidades de Financiación

Desde el Colegio Oficial de Químicos de la Región de Murcia ofrecemos la posibilidad de FINANCIAR el Máster hasta 6 meses sin intereses, existe la posibilidad de solicitar ampliación de 3 meses adicionales.

**Ejemplo de financiación a 6 meses:** Matrícula Colegiado (1.150€). Reserva (350€). Financiación 6 meses (133,33€)

## 100% bonificable por FUNDAE

### Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones. Si su empresa no está inscrita en el Departamento de empresas SECTEM del Colegio, puede hacerlo rellenando este [formulario de alta](#), la inscripción es GRATUITA. Más información 968 907021.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de **“GENERAL”**

## Descuentos

## Solicita pago fraccionado hasta 3 meses sin intereses

## Bonificación FUNDAE hasta el 100%



¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

**Sector**  ▼ General Reserva Plaza Colegiados, Asociados y Precolegiados

**Convocatoria**  15-20 del mes

Especialización en Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001 y Seguridad Alimentaria cantidad

Matricúlate ahora

Pago seguro con  
certificado SSL

5% Dto. para Desempleados y estudiantes universitarios no precolegiados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

## Preguntas frecuentes

**Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?**

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

**Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR**

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

**5% de descuento para desempleados**

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

**Cómo bonificar el curso por FUNDAE**

**Para solicitar la bonificación de nuestros cursos**, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

**Realizamos todos** los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten

asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

**Cumplimos con** toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

**Nos ocupamos** de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

## **También te recomendamos...**

### **Empresas que confían en COLQUIMUR**

# Colquimur

# formación

# Colquimur

## escuela de negocios



**Fundación Estatal**

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS  
DE MUR**

**almabe**  
GABINETE TÉCNICO

**iDuQC**  
LABORATORIOS



## **JABONES Y DETERGENTES**

**Fecha de creación**

17/02/2025