MASTER EN AGROALIMENTACIÓN

Curso 10-11

Horario definitivo

Master:	AGROALIMENTACION / VITIVINICULTURA EN CLIMAS CALIDOS . EDICION 2011
Curso:	CALIDAD ALIMENTARIA
Módulo:	COMUN (AMBOS MASTERES).
Coordinador:	Carmelo García Barroso (carmelo.garcia@uca.es)

Bloque	ACTIVIDADES y CONTENIDOS	PROFESORES	e-mail	Teléfono	Fecha	Hora
	Presentación curso.	Carmelo García Barroso. UCA	carmelo.garcia@uca.es	956016354	L14/03/11	16.30-17.00
B1	Tipos de calidad. Interés industria agroalimentaria.	Carmelo García Barroso. UCA	carmelo.garcia@uca.es	956016354		
B2	Gestión de Calidad. Un concepto, varios enfoques.	Germán Gonzalez Pernía. FAICO	ggonzalez@faico.org		L14/03/11	17.00-18.15
B3	Normas ISO 9000. Sistemas de calidad	Mª Teresa Sánchez P. de las Infantas.	bt1sapim@uco.es	957212576	L14/03/11	18.45-20.30
B4	Documentación del sistema de gestión de calidad	Mª Teresa Sánchez P. de las Infantas.	bt1sapim@uco.es	957212576	M15/03/11	16.30-18.15
B5	Certificación y Acreditación	Mª Teresa Sánchez P. de las Infantas.	bt1sapim@uco.es	957212576	M15/03/11	18.45-20.30
B6,B7	Prácticas en sistemas de autocontrol	Mª Carmen Rodríguez Dodero. UCA	maricarmen.dodero@uca.es		X16/03/11	16.30-18.15
B8	Gestión Ambiental: Introducción a las principales herramientas de gestión ambiental	Mª Dolores Coello Oviedo. UCA	dolores.coello@uca.es	956016158	Aula Virtual	
B9	ISO 14001: Implantación y mantenimiento. Análisis de ejemplos en el sector agroalimentario	José Luís García Morales. UCA	joseluis.garcia@uca.es	956016043/	J17/03/11	18.45-20.30
B10	ISO 14001: Auditoria, certificación e integración. Casos prácticos	José Luís García Morales. UCA	joseluis.garcia@uca.es	956016043/	J17/03/11	16.30-18.15
B11	Implantación de Estándares de Calidad Alimentaria	José Luis Reino Moya. GRM de Ciencia e Innovación	grm.antalys@gmail.com		L21/03/11	18.45-20.30
B12	Panorama actual de la certificación Agroalimentaria	Antonio Morilla. Certificaciones Bureau	grm.antalys@gmail.com		L21/03/11	16.30-18.15
B13,	Ejemplos de sistemas de calidad en empresas agroalimentarias	Marian Cano Marzana. Tecnotur Dra. División Tecnologías Culinarias.	mcano@tecnotur.es	956492262	M22/03/11	18.45-20.30
B14	Ejemplos de sistemas de calidad en empresas agroalimentarias				M22/03/11	16.30-18.15
	Vanguardia, Innovación y Cocina.	Angel León. Restaurante Aponiente			X23/03/11	18.45-20.30
B15	Norma ISO 17025. Implantación	Dominico Guillen Sánchez. UCA	dominico.guillen@uca.es	956016301/	J24/03/11	16.30-18.00
B16	Norma ISO 17025. Acreditación	Miguel Palma Lovillo. UCA	miguel.palma@uca.es	956016360/	J24/03/11	18.1519:45
B17	Ejemplo de aplicación de sistemas de calidad en la industria agroalimentaria (bodega)	Zulema Piñeiro Méndez. IFAPA	zulema.pineiro@juntadeandaluci		J24/03/11	19.45-20.30
B18	Cata de alimentos	Pilar Ruiz Pérez-Cacho	bt2rupem@uco.es	957218543	V25/03/11	16.00-18.00
C	Actividades Conjuntas atendidas por el Coordinador (evaluación, puesta en común de	Carmelo García Barroso		957-212004	V1/04/11	18,00-23,55

FECHA IMPARTICIÓN: Marzo 01-11. **LUGAR**: Campus Rabanales (UCO) Aula de formación. Edificio Ramón y Cajal (SCAI). Campus de Jerez (UCA).
METODOLOGIA: Teledocencia simultánea UCA-UCO