



Master:	AGROALIMENTACION / VITIVINICULTURA EN CLIMAS CALIDOS. EDICION 2012					
Curso:	CALIDAD ALIMENTARIA					
Módulo:	COMUN					
Coordinador:	Carmelo García Barroso (carmelo.garcia@uca.es)					
Bloque	ACTIVIDADES y CONTENIDOS	PROFESORES	e-mail	Teléfono	Fecha	Hora
B1	Tipos de calidad. Interés industria agroalimentaria	Carmelo García Barroso	carmelo.garcia@uca.es	956016354	X29	16.30-17.00
B2	Gestión de Calidad. Un concepto, varios enfoques.	Germán Gonzalez Pernía. FAICO.	ggpernia@yahoo.es		X29	17.00-18.15
B3	Normas ISO 9000. Sistemas de calidad	Mª Teresa Sánchez P. de las Infantas. UCO	bt1sapim@uco.es	957212576	X29	18.30-20.30
B4	Documentación del sistema de gestión de calidad	Mª Teresa Sánchez P. de las Infantas. UCO	bt1sapim@uco.es	957212576	J01	16.30-18.15
B5	Certificación y Acreditación	Mª Teresa Sánchez P. de las Infantas. UCO	bt1sapim@uco.es	957212576	J01	18.45-20.30
B6	ISO 14001: Implantación y mantenimiento. Análisis de ejemplos en el sector agroalimentario	José Luis García Morales. UCA	joseluis.garcia@uca.es	956016043/ 6442	L05	16.30-18.15
B7	ISO 14001: Auditoria, certificación e integración. Casos prácticos	José Luis García Morales. UCA	joseluis.garcia@uca.es	956016043/ 6442	L05	18.45-20.30
B08	Aplicación a bodega de la ISO 9001:2008.	Pedro Pérez Juan. Valle Bravo Sistemas.	tecnico@vallebravo.es		M06	16.30-18.15
B09	Control de las indicaciones de calidad de los vinos. Aplicación de la norma UNE 45011.	Pedro Pérez Juan. Valle Bravo Sistemas.	tecnico@vallebravo.es		M06	18.45-20.30
B10	Ejemplos de sistemas de calidad en empresas agroalimentarias	Marian Cano Marzana Tecnotur Dra. División Tecnologías Culinarias	mcano@tecnotur.es	956492262	X07	16.30-18.15
B11	Ejemplos de sistemas de calidad en empresas agroalimentarias	Marian Cano Marzana Tecnotur Dra. División Tecnologías Culinarias	mcano@tecnotur.es	956492262	X07	18.45-20.30
B12	Norma ISO 17025. Implantación	Dominico Guillen Sánchez. UCA	dominico.guillen@uca.es	956016301/ 6353	J08	16.30-18.15
B13	Norma ISO 17025. Acreditación	Miguel Palma Lovillo. UCA	miguel.palma@uca.es	956016360/ 6775	J08	18.45-20.30
B14	Cata de alimentos. Evaluación OLFATO-GUSTATIVA	Hortensia Galán Soldevilla Pilar Ruiz Pérez-Cacho	bt1gasoh@uco.es bt2rupem@uco.es	957212102 957218543	V09	16.00-19.00
B15	Gestión Ambiental: Introducción a las principales herramientas de gestión ambiental	Mª Dolores Coello Oviedo. UCA	dolores.coello@uca.es	956016158	Plataforma virtual	
B16	Normalización y calidad de alimentos (I); diseño de experimentos como estrategia experimental	Francisco Rincón León. UCO	frincon@uco.es	957212008	Plataforma virtual	
B17	Normalización y calidad de alimentos (II); diseño experimentales de sondeo y de optimización	Francisco Rincón León. UCO	frincon@uco.es	957212008	Plataforma virtual	
B18	Ejemplo de aplicación de sistemas de calidad en la industria agroalimentaria (bodega)	Victoria Frutos Climent	vfc@grupesteviz.com		Plataforma virtual	
C	Actividades Conjuntas atendidas por el Coordinador (evaluación, puesta en común de trabajos, etc.)	Carmelo García Barroso	carmelo.garcia@uca.es	956016354	V16	16-24h

FECHA IMPARTICIÓN: Febrero 29, Marzo 1-9 **METODOLOGIA:** Teledocencia Simultánea Campus de Jerez (UCA) y Campus de Rabanales (UCO).