



Curs d'especialització :

GESTIÓ INTEGRADA QUALITAT – MEDI AMBIENT (ISO 9001-ISO 14001)

Terrassa, maig-juny 2016

PRESENTACIÓ:

No hi ha dubte de que garantir la innocuïtat dels productes es la preocupació fonamental en qualsevol organització que treballi amb aliments. La prioritat absoluta que té aquesta preocupació ha fet que altres aspectes de la gestió, com la de l'impacte mediambiental o la gestió de la resta de components de la qualitat diferents de la innocuïtat, no progressessin en moltes organitzacions alimentàries amb el mateix grau amb que ho han fet en altres indústries o serveis.

Potser els referencials o normes més emprats en la indústria alimentària (com ara FSSC 22000, BRC o IFS) han contribuït a aquest endarreriment relatiu. Son normes que posen èmfasi en satisfer els requisits indispensables, com els d'innocuïtat, els legals i els expressats explícitament pels clients en acords i contractes. Pràcticament cap referència a les característiques sorprenents, engrescadores. D'alguna manera es podria dir que son normes basades en la por i no en la il·lusió. Posen gairebé tot l'èmfasi a identificar amenaces i evitar-ne els efectes i molt poc en identificar i aprofitar les oportunitats.

D'altre banda, aquestes normes estan orientades, bàsicament, a la eficàcia, sense gairebé mencions a la eficiència. S'ha de aconseguir la innocuïtat: del cost ja se'n encarregarà algú altre. Afortunadament, aquesta visió, esta canviant. Les versions noves de les Normes: ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015 ja s'han adaptat als requisits per les anomenades normes d'alt nivell. La norma ISO 22000 està en procés de revisió (es preveu que la versió nova es publicarà el 2018) i també s'haurà adaptat a aquesta estructura.

Els canvis més grans es poden resumir en:

- a) Major èmfasi en la gestió del risc i en l'enfocament preventiu. La indústria alimentària està molt familiaritzada amb el concepte de risc i amb la prevenció. En general, tant la gestió mediambiental com la de la qualitat no han hagut de fer grans canvis per adaptar-se a aquest aspecte de les versions noves. Es preveu que a la versió nova de ISO 22000 hi hagi requisits per els riscos i oportunitats estratègics de la organització i no tan sols per els perills relacionats amb la innocuïtat dels aliments.
- b) S'exigeix de manera explícita que els sistemes es gestionin en base a processos.
- c) Es fa menys èmfasi en la documentació. S'introdueix el concepte de informació documentada. Per exemple, el manual de la qualitat ha deixat de ser obligatori (però no prohibit)
- d) Requisits de lideratge, més estrictes
- e) Més èmfasi en assolir els objectius de satisfacció de les parts interessades, inclosos els requisits legals, tant en qualitat com en gestió ambiental. Això



representa apropar-se als plantejaments de la Qualitat Total i dels models d'excel·lència.

Fer servir les eines adients és un gran ajut per fer la transició amb la màxima eficiència possible. Per aquest motiu les eines que s'aplicaran en el curs s'han classificat segons els aspectes de la gestió en que poden ser de més utilitat (moltes de les eines poden ser útils en més d'un aspecte o nivell).

Durant el curs es posarà molt d'èmfasi no tant sols en els requisits propis de les Normes, sinó també en les eines que es poden fer servir i la manera pràctica d'emprar-les per garantir i millorar tant la qualitat com l'impacte ambiental de les activitats de l'organització.

Es presentaran les eines, es veurà com poden aplicar-se als principis de gestió de la qualitat i del impacte ambiental i com poden contribuir de manera decisiva a l'acompliment amb eficiència dels requisits de les normes. L'utilització de moltes de les eines es pot optimitzar en disposar de petites aplicacions informàtiques que estalviïn feines rutinàries i dirigeixin a l'usuari cap a la interpretació dels resultats i la seva explotació. Aquests ajuts informàtics s'entregaran al llarg del curs i s'entrenarà als alumnes sobre com emprar-les.

DURADA: 48 hores lectives

PROFESSORAT:

Enric Riera Valls



Mònica Ricart Perales



PROGRAMA:

1. Els principis ISO per la gestió de la qualitat i la gestió ambiental
2. Norma ISO 9001. Sistemes de gestió de la qualitat. Requisits -2015: Visió general
3. Norma ISO 14001. Sistemes de gestió ambiental -2015: Visió general
4. Eines aplicables
 - 4.1. Eines de caire tecnològic: Eines estadístiques bàsiques
 - 4.2. Eines per la planificació: Matriu d'objectius de la planificació; AMFES de disseny



- 4.3. Eines per a la organització: Gestió per processos; Desplegament de la funció de la qualitat (QFD)
 - 4.4. Eines per la direcció: La cadena de valor (Porter)
 - 4.5. Eines per el control. Costos de la qualitat
 - 4.6. Eines per la millora i el creixement: Les set eines bàsiques dels cercles de qualitat; Cicle PDCA; Benchmarking.
 - 4.7. Altres: Anàlisi de camps de forces; Matriu DAFO (Debilitats- Amenaces- Fortaleses- Oportunitats)
5. Exercicis i exemples de les relacions entre les eines i els capítols de les normes en que es poden emprar (només capítols amb requisits). Per cada eina s'inclouran aplicacions per una o altre de les dues normes.
 - 5.1. Eines útils pel Cap. 4- Context de l'organització
 - 5.2. Eines útils pel Cap.5- Lideratge
 - 5.3. Eines útils pel Cap.6- Planificació
 - 5.4. Eines útils pel Cap.7- Suport
 - 5.5. Eines útils pel Cap.8- Operacions
 - 5.6. Eines útils pel Cap.9- Avaluació de l'acompliment
 - 5.7. Eines útils pel Cap.10- Millora
 6. Us d'aplicacions informàtiques per facilitar la utilització de les eines

METODOLOGIA:

- a) Exposicions magistrals (aproximadament 25%)
- b) Aplicació a exemples concrets i casos pràctics (aproximadament 55%)
- c) Localització d'informació (aproximadament 20%)

AVALUACIÓ:

- a) Primer requisit: Assistència presencial, un mínim del 75% de les sessions
- b) Segon requisit: Avaluació dels qüestionaris de seguiment i avaluació de les presentacions d'exemples i casos pràctics
- c) La qualificació final serà: 30% assistència presencial + 40% avaluació qüestionaris de seguiment + 30% avaluació de les presentacions d'exemples i casos pràctics.

Lloc - horari - dates :

Lloc : Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222



Calendari:

| DIA | HORARI | DOCENT | CONTINGUT |
|----------------------|-----------------|---------------|---|
| Divendres 12 de maig | 09:00 a 13:00 h | Mònica Ricart | Norma ISO 9001/2015 Context de l'organització |
| | 14:00 a 18:00 h | Enric Riera | Funcions de la qualitat (QFD). Benchmarking. |
| Divendres 19 de maig | 09:00 a 13:00 h | Mònica Ricart | Ambient Norma ISO 14001/2015 1 ^a part. |
| | 14:00 a 18:00 h | Mònica Ricart | Lideratge. Suport. Plans d'emergència Anàlisi d'aspectes ambientals basats en el Cicle de vida |
| Divendres 26 de maig | 09:00 a 13:00 h | Enric Riera | Gestió orientada a processos. |
| | 14:00 a 18:00 h | Enric Riera | Aplicació de les eines en les Normes sobre Qualitat/medi Ambient |
| Dissabte 27 de maig | 09:00 a 13:00 h | Mònica Ricart | Norma ISO 14001/2015 2 ^a part. Anàlisi Modal de Fallides i Efectes (AMFE). |
| Divendres 2 de juny | 09:00 a 13:00 h | Mònica Ricart | Requisits legals (1 ^a part). Aplicació de les eines en les Normes sobre Qualitat/Medi ambient. |
| | 14:00 a 18:00 h | Mònica Ricart | Requisits legals (2 ^a part). Aplicació de les eines en les Normes sobre Qualitat/Medi ambient. |
| Divendres 9 de juny | 09:00 a 13:00 h | Enric Riera | Eines per el control estadístic dels processos (1 ^a part) |
| | 14:00 a 18:00 h | Enric Riera | Eines per el control estadístic dels processos (2 ^a part) |
| Dissabte 10 de juny | 09:00 a 13:00 h | Enric Riera | Costos de la Qualitat. Aplicació de les eines en les Normes sobre Qualitat/Medi ambient. |

Titulació: Diploma de curs d'especialització CRESCA - UPC

Preu inscripció: 650€

Nombre d'inscripcions: Mínim 10 alumnes, màxim 25

Data límit d'inscripció: 3 de maig de 2017

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

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

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



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

**Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari**

ENTITAT COL•LABORADORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa

