

# FORMACIÓN E-LEARNING

## Curso Online de Adaptación a la nueva Norma ISO 14001:2015 en el Sector Alimentario

→ Requisitos, procesos y procedimientos de la ISO 14001:2015 con orientación específica para su uso en el sector alimentario.



**[e]**  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



Tel. 902 021 206 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



## Presentación

La toma de conciencia por el medioambiente tiene cada vez mayor presencia en las industrias alimentarias y sus responsables deben conocer todos los requisitos en materia medioambiental, así como las Normas que permiten gestionar correctamente los recursos ambientales.

Se hace imprescindible la aplicación de un correcto SGA que les permita gestionar los recursos, valorizar los residuos, así como establecer una política medioambiental que forme parte de los pilares básicos de la empresa.

Dicha política pasa por una implicación y concienciación de todos los trabajadores, así como del resto de la cadena alimentaria, logrando obtener productos respetuosos con el medioambiente.

Este curso le proporcionará las herramientas necesarias para conocer, implantar y mantener un sistema de gestión ambiental, así como controlar los recursos y residuos de la empresa con la finalidad de hacerla más sostenible y concienciada con el medioambiente. Así mismo podrá conocer los nuevos requisitos de la Norma ISO 14001:2015 y los principales cambios con la versión anterior (Norma ISO 14001:2004) adquiriendo las habilidades necesarias para implantarla y gestionarla dentro de su empresa.

## La Educación On-line

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

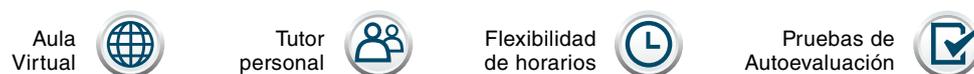
- ➔ La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- ➔ Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- ➔ Trabajar con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.
- ➔ Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

## Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



## Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 60 horas y el material didáctico consta de:

### Manual de Estudio

Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 13 módulos de formación práctica de que consta el curso Adaptación a la nueva Norma ISO 14001:2015 en el Sector Alimentario.

### Material Complementario

Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas en la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental.

### Ejercicios de Seguimiento

Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes a la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental.

### Pruebas de Autoevaluación

Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

## Curso Bonificable



## Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cuáles son los principales cambios de la nueva Norma ISO 14001:2015 y cómo implantarla en su empresa.
- Qué herramientas son necesarias para conocer, implantar y mantener un Sistema de Gestión Ambiental.
- Cuáles son los principales beneficios de un Sistema de Gestión Ambiental.
- Cuál es la legislación aplicable en materia medioambiental.
- Cómo integrar la Norma ISO 14001:2015 con el resto de normas presentes en la Industria Alimentaria.
- Cómo aplicar y planificar la gestión ambiental en su empresa.
- Cuáles son los principales contaminantes presentes en la Industria Alimentaria y cómo gestionarlos y valorizarlos.
- Cómo establecer, implementar, controlar y mantener los procesos relacionados con la preparación y respuesta ante emergencias.
- Cómo realizar la gestión de riesgos en los procesos medioambientales.

**Domine la ISO 14001:2015 para la correcta gestión medioambiental de su empresa de productos alimenticios.**

## Dirigido a:

Directores de Calidad, profesionales de la Gestión de la Calidad, Responsables de procesos de empresas de alimentación, así como a cualquier persona que precise adaptarse a las nuevas normas 14001:2015.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 1. Introducción a la Gestión Ambiental

6 horas

Este primer módulo del curso proporciona al alumno una panorámica de los conceptos y definiciones clave para afrontar el curso y la implementación de la Norma.

- 1.1. Definición de conceptos.
- 1.2. Conceptos medioambientales clave.

### → MÓDULO 2. Estructura de alto nivel

3 horas

La estructura de Alto Nivel es la estructura que usa la ISO para redactar las Normas y ha sido creada para introducir un texto base idéntico y unos términos y definiciones comunes.

- 2.1. Estructura de alto nivel. HLS.

### → MÓDULO 3. Sistema de Gestión Ambiental. SGA.

5 horas

La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental supone ciertos beneficios para las empresas. En este módulo los identificaremos y conoceremos además el ciclo PDCA y los pasos para su implantación y certificación.

- 3.1. Beneficios de un sistema de gestión ambiental.
- 3.2. Beneficios específicos de un sistema de gestión ambiental bajo la Norma ISO 14001.
- 3.3. Planificación del sistema de gestión ambiental:
  - 3.3.1. Proceso de planificación. Principales fases.
  - 3.3.2. Esquema para lograr la certificación del SGA.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 4. Contexto de la organización

5 horas

Para la correcta implantación del Sistema de Gestión Ambiental, es importante tener en cuenta las condiciones ambientales que pueden afectar o verse afectadas por la organización, tanto externas como internas.

- 4.1. Comprensión de la organización y de su contexto.
- 4.2. Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.
- 4.3. Determinación del alcance del Sistema de Gestión Ambiental.
- 4.4. Sistema de Gestión Ambiental.

### → MÓDULO 5. Alta Dirección y liderazgo

6 horas

El liderazgo cobra un mayor protagonismo en esta nueva Norma, se pide una mayor implicación por parte de la Alta Dirección ya que sin ella el sistema no funciona.

- 5.1. Liderazgo y compromiso.
- 5.2. Política medioambiental:
  - 5.2.1. Esquema para desarrollar la política ambiental.
- 5.3. Roles, responsabilidades y autoridades en la organización:
  - 5.3.1. Responsabilidades de la Alta Dirección.
  - 5.3.2. Responsabilidades del Responsable del Sistema de Gestión Ambiental.
  - 5.3.3. Responsabilidades del Responsable de Mantenimiento y/o limpieza.
  - 5.3.4. Perfiles de puesto.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 6. Planificación del Sistema de Gestión Ambiental

7 horas

La planificación es el apartado más extenso de la Norma. En él radican las bases para implantar el procedimiento medioambiental y mantenerlo, logrando identificar todas aquellas partes relacionadas con nuestro sistema medioambiental.

#### 6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades:

##### 6.1.1. Aspectos ambientales:

6.1.1.1. Determinación de aspectos ambientales significativos.

6.1.1.2. Valoración de aspectos ambientales.

6.1.2. Requisitos legales y otros requisitos.

6.1.3. Planificación de acciones.

#### 6.2. Objetivos ambientales y planificación para lograrlos:

6.2.1. Objetivos ambientales.

6.2.2. Planificación de acciones para lograr los objetivos ambientales.

### → MÓDULO 7. Organización y apoyo

6 horas

La Alta Dirección es la principal responsable de que el Sistema de Gestión Ambiental se lleve a cabo de forma correcta. Este módulo recoge los distintos puntos que recoge la Norma dentro de este apartado.

#### 7.1. Recursos.

#### 7.2. Competencia:

7.2.1. Perfil de puesto.

7.2.2. Plan de formación.

7.2.3. Formación de cada trabajador:

7.2.3.1. Temario de formación en materia medioambiental.

#### 7.3. Toma de conciencia.

#### 7.4. Comunicación:

7.4.1. Comunicación interna.

7.4.2. Comunicación externa.

#### 7.5. Información documentada.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 8. Operación: planificación y preparación

7 horas

Para cumplir con los requisitos del sistema es importante y necesario establecer, implementar, controlar y mantener todos los procesos del Sistema de Gestión Ambiental.

#### 8.1. Planificación y control operacional:

8.1.1. Procesos.

#### 8.2. Preparación y respuesta ante emergencias:

8.2.1. Actuaciones ante emergencias.

8.2.2. Simulacro.

#### 8.3. Productos químicos.

#### 8.4. Residuos.

### → MÓDULO 9. Control y evaluación del desempeño

5 horas

La empresa debe determinar qué es aquello que necesita ser medido y realizar un seguimiento. Para realizar este proceso es importante definir los indicadores que son apropiados y relevantes en la empresa, así como determinar cuándo y cómo realizar el seguimiento de los mismos.

#### 9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación:

9.1.1. Indicadores que comúnmente son controlados.

#### 9.2. Auditoría interna.

#### 9.3. Revisión por la dirección:

9.3.1. Ejemplo de revisión por la dirección en la Industria Alimentaria.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 10. Mejora continua

3 horas

Uno de los aspectos clave en un Sistema de Gestión es la mejora continua del sistema en la empresa. Con este módulo afianzaremos los conocimientos de la mejora continua en la organización.

10.1. No Conformidad.

10.2. Acción Correctora:

10.2.1. Ejemplo de aspectos a contemplar en un plan de acción de medidas correctivas.

10.3. Mejora continua.

### → MÓDULO 11. Auditoría externa

3 horas

Antes de realizar una auditoría externa, es necesario una interna tras haber realizado la implantación del sistema que nos permita detectar los posibles fallos, no conformidades, etc. antes de que lo detecte el organismo certificador, y con la suficiente antelación para que nos permita establecer acciones correctoras antes de la auditoría externa.

11.1. Auditoría interna.

11.2. Fases de la certificación:

11.2.1. Solicitud al organismo certificador.

11.2.2. Plan de acciones correctivas.

11.3. Certificación:

11.3.1. Resumen aspectos necesarios para conseguir la certificación.

### → MÓDULO 12. ISO 14001:2004 - 14001:2015

2 horas

En este módulo conoceremos los cambios que incorpora la ISO 14001:2015 en relación a la versión anterior del 2004.

12.1. Correspondencia ISO 14001:2004 e ISO 14001:2015: la transición desde la versión del 2004 a la versión del 2015.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 13. Integración de la Norma ISO 14001:2015 a otros sistemas de gestión en la empresa

2 horas

La Norma ISO 14001:2015 puede integrarse con otros sistemas de la empresa como pueden ser normas de calidad y normas de seguridad alimentaria.

13.1. Ventajas de la integración.

13.2. Métodos de integración de acuerdo a la Norma UNE 66177:2005.

13.3. Manual de gestión.



## Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Adaptación a la nueva Norma ISO 14001:2015 en el Sector Alimentario han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

### → Laura Villard

Licenciada en Biotecnología. Máster en Gestión Integrada de la Calidad y Medio Ambiente. Máster en Dirección y Gestión de Empresas Biotecnológicas cuenta con amplia experiencia como Responsable de I+D+i en la Industria Alimentaria y en los Departamentos de Seguridad Alimentaria, Calidad y Medioambiente.

La autora y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

## Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Adaptación a la nueva Norma ISO 14001:2015 en el Sector Alimentario**. Para ello, deberá haber cumplimentado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

