



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2015-2016

TITULO DE LA ASIGNATURA	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
SUBJECT	QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS IN THE FOOD INDUSTRY

CODIGO GEA	804295
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)	Semestral

FACULTAD	Veterinaria	
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	
CURSO	Cuarto	
PLAZAS OFERTADAS (si procede)		

	CRÉDITOS ECTS
CRÉDITOS TOTALES	
PRESENCIALES	40%
NO PRESENCIALES	60%
TEORÍA	4
PRÁCTICAS	1,5
SEMINARIOS	
TRABAJOS DIRIGIDOS	
TUTORÍAS	0,35
EXÁMENES	0,15

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Juan Miguel Rodríguez Gómez	jmrodrig@vet.ucm.es
PROFESORES	Teresa García Lacarra	tgarcia@vet.ucm.es
	M ^a Isabel González Alonso	gonzalzi@ucm.es
	María Marín Martínez	mlmarin@ucm.es
	Ana Isabel Haza Duaso	hanais@vet.ucm.es



BREVE DESCRIPTOR

Introducción a la calidad alimentaria. Normalización y acreditación. Certificaciones privadas de calidad higiénico-sanitaria: Normas BRC, IFS e ISO22000. Requisitos de la Norma ISO 9000. El proceso de certificación. Protocolo de las auditorías. Implantación de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración. La gestión de la prevención de riesgos laborales: Factores de riesgo (FR). Definición y clasificación. Marco normativo básico de la prevención de riesgos laborales. Identificación y evaluación de riesgos. Elección, implantación y vigilancia de medidas preventivas. Sistemas de gestión medioambiental. La Norma ISO 14001:2004. Auditoría de un sistema de gestión ambiental. Protección de la genuinidad y calidad de los productos agroalimentarios. Denominaciones de calidad de productos agroalimentarios. Marcas de calidad.

REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Conocimientos sólidos en las asignaturas previas del Grado

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Conocer y diferenciar los sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria, con especial atención a las familias de Normas ISO 9000, ISO 22000, ISO 14000 (gestión medioambiental), OHSAS 81900 (prevención de riesgos laborales), BRC, IFS e ISO 22000. Implantación de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración. Saber cuándo y cómo se pueden integrar los diferentes sistemas. Conocer los mecanismos que existen para regular y proteger la calidad de los productos agroalimentarios.

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

To know and differentiate the most prevalent quality management systems in food environments, with special emphasis on ISO 9000:2008, ISO 22000, ISO 14000, UNE 81900, BRC, IFS and ISO 22000. Implementation of quality systems in assay and calibration laboratories. To know the mechanisms to regulate and protect the quality of agro-food products.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE-GC1. Implementar, gestionar, evaluar, auditar y certificar los sistemas de calidad aplicables a las industrias y establecimientos alimentarios, incluyendo tanto los aspectos relacionados con calidad de procesos y productos, como la gestión medioambiental de las industrias y la prevención de riesgos laborales.

CE-CA4. Aplicar las técnicas de análisis de alimentos y demostrar estadísticamente la fiabilidad de los resultados.

CE-CA5. Seleccionar y utilizar las técnicas y procedimientos más adecuados de toma de muestras y análisis de los alimentos de origen animal, materias primas, ingredientes y aditivos alimentarios.

CE-CA6. Evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CE-TA3. Manejar los principios y técnicas actuales de producción, procesado, transformación, conservación y control de parámetros en la elaboración de alimentos.

CE-TA5. Considerar los principales residuos generados en la industria alimentaria, así como las posibles vías de tratamiento y recuperación.

CE-TA6. Diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del



mercado.

CE-TA7. Definir, describir y diseñar el proceso productivo óptimo para la utilización eficiente de los recursos disponibles para la obtención de un producto alimenticio.

CE-HSA2. Identificar los peligros sanitarios asociados a la presencia de bacterias, hongos, parásitos y virus y priones en los alimentos, así como analizar y evaluar el riesgo.

CE-HSA3. Considerar los componentes tóxicos presentes de forma natural en los alimentos, los contaminantes abióticos presentes en las materias primas u originados durante el almacenamiento, procesado y preparación de los alimentos y las principales sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias. Identificar los peligros sanitarios y evaluar los riesgos asociados a su presencia en los alimentos.

CE-HSA5. Establecer las medidas de prevención y control a tomar durante la producción, procesado, transporte, distribución y venta de los alimentos para garantizar su calidad, seguridad y aptitud para el consumo humano

CE-HSA6. Desarrollar, implantar y supervisar sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y sus prerrequisitos en las industrias alimentarias. Establecer mecanismos eficaces de trazabilidad.

CE-HSA7. Describir los sistemas de restauración colectiva, los requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos y los métodos de procesado empleados en este sector para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos preparados.

CE-HSA8. Ser capaz de desarrollar y llevar a cabo programas de formación de manipuladores de alimentos.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Que los alumnos tengan capacidad de implementar, gestionar, evaluar, auditar y certificar los sistemas de calidad aplicables a las industrias y establecimientos alimentarios. Que los alumnos sepan trabajar en equipo, organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en el ámbito de los sistemas de calidad más importantes en el ámbito alimentario.



CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO y PRÁCTICO)

PROGRAMA TEÓRICO DE LA ASIGNATURA:

I. Aspectos generales

Tema 1. LA CALIDAD.

Definiciones. Antecedentes históricos. Características de calidad. Calidad y conformidad. Sistema de gestión de la calidad: clasificación y enfoques.

Tema 2. NORMALIZACIÓN.

El proceso de normalización. Las normas: ¿Qué son? ¿Para qué sirven? ¿Cómo se generan? Reglas de la infraestructura para la calidad y la seguridad industrial. La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). El Comité Europeo de Normalización (CEN). La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). La Organización Internacional de Normalización (ISO). Otras organizaciones y entidades relevantes. Relación entre normas. Modelos de excelencia. Gestión avanzada ISO9004. El modelo EFQM. Modelo FUNDIBEQ.

Tema 3. CERTIFICACIÓN.

Objetivos y tipos. Procedimiento de certificación: diagrama de flujo. Información preliminar. Requisitos de certificación. Designación de auditores. Revisión de la documentación. Auditorías de certificación. Informe de las auditorías. Tramitación y concesión/denegación de la certificación. Seguimiento y renovación de la certificación: diagrama de flujo. Auditorías de seguimiento. Norma ISO 19011. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

Tema 4. ACREDITACIÓN.

Concepto y objetivos. Requisitos aplicables a los organismos nacionales de acreditación. Infraestructura europea de acreditación. Acreditación de las entidades de certificación de sistemas de calidad.

Tema 5. LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN.

Definición de términos. Implantación de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración. Norma EN ISO 17025. Buenas Prácticas de Laboratorio. Acreditación de los laboratorios. Situación de los laboratorios agroalimentarios españoles.

II. Sistemas de gestión de la calidad: La norma ISO 9001

Tema 6. LA FAMILIA DE NORMAS ISO 9000.

Modelos de aseguramiento de la calidad. Las normas ISO 9000, ISO 9001 e ISO 9004. Principios de la Norma ISO 9000. El Ciclo PHVA. Pre-implantación del sistema de calidad. Secciones de la norma ISO 9001. Secciones no normativas y secciones normativas.

Tema 7. NORMA ISO 9001: DOCUMENTACIÓN.

Tipos de documentos. Documentos políticos de calidad. Procedimientos de calidad. Planes de acción. Registros de calidad. Documentos externos de referencia. Control de documentos. El Manual de Calidad. Confección del Manual de Calidad. Estructura y contenido.

Tema 8. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN.

Compromiso de la dirección. Enfoque a clientes. Política de calidad. Planificación de la



Responsabilidad y autoridad. El gestor de la calidad. Comunicación interna. Revisión por la dirección.

Tema 9. GESTIÓN DE LOS RECURSOS.

Suministro de recursos. Recursos humanos. Competencia y formación. Entorno de infraestructura y ambiente de trabajo.

Tema 10. REALIZACIÓN DEL PRODUCTO (I).

Planificación de la realización del producto. Procesos relacionados con el cliente. Comunicación con los clientes. Diseño y desarrollo. Planificación, revisión, verificación y validación del diseño y de los procesos. Control de cambios. Compras. Proceso de compras. Información de las compras. Verificación del proceso de compras.

Tema 11. REALIZACIÓN DEL PRODUCTO (II).

Operaciones de producción y servicio. Control de las operaciones de producción y servicio. Validación de las operaciones de producción y servicio. Identificación y trazabilidad. Bienes del producto. Preservación del producto. Control de los equipos de medición y seguimiento.

Tema 12. MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA.

Medición y seguimiento. Satisfacción del cliente. Auditoría interna. Medición y seguimiento de procesos y productos. Control de productos no conformes. Tipos de no conformidades. Análisis de datos. Acciones correctoras. Acciones preventivas.

III. La gestión de la prevención de riesgos laborales

Tema 13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (I).

Marco normativo básico en Prevención de Riesgos Laborales (PRL). Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. Riesgos laborales y factores de riesgo: definición, clasificación y localización. Medidas de prevención: definición y clasificación. Prevención: tipos y técnicas preventivas.

Tema 14. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (II)

Metodología de la Evaluación de Riesgos Laborales y planificación de la prevención. I. Identificación de los peligros. II. Evaluación de los riesgos. III. Elección de las medidas preventivas. IV. Implantación de las medidas. V. Vigilancia y control de la eficacia de las medidas adoptadas.

Tema 15. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (III)

Medidas específicas de prevención: señalización, equipos de protección individual, plan de emergencia y primeros auxilios. La vigilancia de la salud en los trabajadores: objetivos, características y tipos de reconocimientos. Inspecciones en el trabajo.

Tema 16. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (IV)

Sistemas de Gestión de Seguridad e Higiene en el Trabajo: Norma OHSAS 18001. Ventajas y desventajas de la implantación. Interpretación y Requisitos de la Norma.

IV. Sistemas de gestión medioambiental: las Normas ISO 14000

Tema 17. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL (I).

Legislación ambiental (nacional, autonómica, local) aplicable al sector alimentario. Familia de



ISO 14000: normas relativas al producto y a la organización.

Tema 18. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL (II).

Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001. Verificación EMAS (Reglamento Europeo 1221/2008 Sistema Comunitario de Gestión y Auditoría Medioambientales).

Tema 19. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL (III).

Elementos del sistema de Gestión Ambiental ISO 14001. I. Política medioambiental. II. Planificación. III. Identificación y evaluación de aspectos ambientales. Requisitos legales. Objetivos, metas y procedimientos. IV. Implementación y operación. V. Verificación. VI. Revisión por la Dirección.

Tema 20. INTEGRACIÓN DE LOS SISTEMAS ISO 9000, ISO 14001 Y OHSAS 18001.

Procedimientos comunes y específicos de cada sistema. Norma UNE 66177:2005. Sistemas de Gestión Integrados. Guía para la integración de los sistemas de gestión.

V. Certificación de la seguridad alimentaria

Tema 21. DEL APPCC A LOS CERTIFICADOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Calidad higiénica en el ámbito alimentario. Aparición de esquemas de certificación de la seguridad alimentaria. Tipos de esquemas, objetivos y beneficios para las empresas. Global Food Safety Initiative (GFSI).

Tema 22. SISTEMA DE GESTIÓN UNE-EN ISO 22000

Objetivos de la norma. Sectores relacionados. Beneficios para las empresas. Estructura de la norma. Esquema FSSC-22000. La norma BSI PAS220 y su integración con la norma ISO22000.

Tema 23. GESTIÓN DE PROTOCOLOS PRIVADOS BRC

La asociación British Retail Consortium (BRC). BRC Global Standard for Food Safety. Objetivos de la norma. Sectores relacionados. Beneficios para las empresas. Estructura de la norma. BRC/Global Food Safety Standard Storage and Distribution.

Tema 24. GESTIÓN DE PROTOCOLOS PRIVADOS IFS

IFS-Integrated Food Standard (IFS). Objetivos de la norma. Sectores relacionados. Beneficios para las empresas. Estructura de la norma. IFS Logistic. IFS Broker.

Tema 25. OTROS ESQUEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

SQF. Referencial SAL. Sistemas de certificación del sistema APPCC. Gestión de la higiene en la producción de los envases para productos alimenticios. Norma UNE-EN 15593. Certificación de leche y productos lácteos. Lista marco de establecimientos registrados para la exportación de productos cárnicos.

VI. Certificación en el sector primario. Protección de la genuinidad y calidad de los productos agroalimentarios

Tema 26. GLOBALGAP

La organización GLOBALGAP. Principales normas emitidas por GLOBALGAP. Objetivos y beneficios para las empresas, distribuidores y consumidores. Estructura de las normas.



Tema 27. OTROS ESQUEMAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA CONTROLADA

Reducción del uso de fitosanitarios: la Norma UNE 155000. Protocolo LEAF Marque. Esquema T NURTURE. Otras certificaciones de productos y procesos.

Tema 28. PRODUCCIÓN, ETIQUETADO Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS
El Reglamento (CE) 834/2007 y su desarrollo normativo. Control y la certificación de la producción agraria ecológica. Desarrollo y evolución de la agricultura Ecológica en España. Pesca sostenible certificada

Tema 29. REGÍMENES DE CALIDAD DIFERENCIADA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.

Objetivos. Regímenes de calidad en la Unión Europea: Denominación de origen protegida, Indicación geográfica protegida (IGP) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG). Responsabilidades y Competencias de las Administraciones Públicas. Procedimiento de solicitud e inscripción en Organismos de control. Legislación aplicable.

Tema 30. INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas y términos tradicionales en el sector vitivinícola. Definiciones, procedimiento de protección y organismos de control. Relación con las marcas registradas. Indicación Geográfica de Bebidas Espirituosas. Definición, registro y control. Legislación aplicable.

Tema 31. LAS MARCAS EN EL CONTEXTO DE LA CALIDAD DIFERENCIADA.

Marcas individuales, colectivas y de garantía. Concepto. Procedimiento de solicitud e inscripción en el registro. Diferencias con Denominaciones de origen (DOP) e Indicaciones geográficas (IGP). Ejercicios de marcas de garantía y su repercusión: Marcas de garantía regionales, "Controlado por FACE", "Halal" y otras.

Tema 32. ALIMENTOS DE CALIDAD ESPAÑOLES.

Situación actual. Evolución en los últimos años. Repercusión económica. Perspectivas de futuro.

PROGRAMA PRÁCTICO DE LA ASIGNATURA:

1. Prácticas en planta piloto: Proceso de elaboración de alimentos (quesos, embutidos...)

Actividades:

1. Redacción de planes, procedimientos, registros y otros documentos aplicables a los procesos.
2. Evaluación de riesgos laborales
3. Evaluación de riesgos medioambientales
4. Simulación de procesos de certificación de sistema y de producto.
5. Presentación de dossier que recoja las actividades realizadas y una discusión crítica.
6. Presentación oral (por grupos) y discusión con el resto de grupos.

2. Seminarios impartidos por expertos sobre temas de actualidad en el marco de esta asignatura



3. Prácticas de manejo de normas, discusión de casos y *check lists*.

4. Visitas a/Estancias en empresas del ámbito agroalimentario

Empresas del sector primario

Industrias alimentarias

Empresas de distribución

Entidades certificadoras

Consejos reguladores

Laboratorios agroalimentarios

Previo a las visitas, los alumnos recibirán información sobre las actividades de cada empresa y los puntos sobre los que deberán centrar su atención, siempre en torno a los contenidos específicos de esta asignatura. Se presentará un informe (individual) crítico sobre cada visita en un plazo de días.

METODO DOCENTE

1. Clases teóricas.

En el aula se expondrán, mediante lecciones magistrales, los contenidos recogidos en el Programa de la asignatura con el apoyo de distintas técnicas audiovisuales.

2. Clases prácticas y seminarios

Redacción, uso y cumplimentación de documentos pertenecientes a diversas normas.

Los alumnos, distribuidos en grupos pequeños, desarrollarán diversas actividades que permitirán a los alumnos profundizar en los temas tratados en las clases teóricas o abordar otros de especial interés y actualidad. Los trabajos realizados serán expuestos en público y discutidos con el resto de la clase bajo la supervisión de un profesor. Visitas a empresas alimentarias en las que los alumnos podrán conocer in situ el punto de vista profesional de los contenidos impartidos en clase.

3. Tutorías.

Los profesores de esta asignatura resolverán de forma individualizada cualquier duda que cualquier alumno pudiera plantear en relación con el tema de la asignatura.

Todas las actividades anteriormente propuestas contarán con el apoyo del Campus Virtual de La UCM, en el que el alumno tendrá acceso a material didáctico, recursos

Bibliográficos y otros documentos de interés para el aprendizaje de la asignatura.

Actividad formativa	Competencias
Clases magistrales (teoría)	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T10, CG-T 11, CE-GC1, CE-CA4, CE-CA5, CE-CA6, CE-TA3, CE-TA5, CE-TA6, CE-TA7, CE-HSA2, CE-HSA2, CE-HSA3, CE-HSA5, CE-HSA6, CE-HSA7, CE-HSA8
Prácticas	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CE-GC1, CE-CA4, CE-CA5, CE-CA6, CE-TA3, CE-TA5, CE-TA6, CE-TA7, CE-HSA2, CE-HSA2, CE-HSA3, CE-HSA5, CE-HSA6, CE-HSA7, CE-HSA8
Seminarios	



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se realizará un examen final (febrero y septiembre) de los contenidos de la asignatura. El examen será escrito y constará de aproximadamente quince preguntas cortas, dos o tres supuestos prácticos, y una pregunta referente a las prácticas realizadas. Para la calificación final se tendrá en cuenta la actitud mostrada (tanto en clase como durante la realización de las prácticas y seminarios) y la calidad de los trabajos presentados.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

- Ayuntamiento de Madrid. Área de Salud y Consumo (2002). *Directrices generales para la aplicación del sistema APPCC en el sector de la alimentación*, Madrid, 2002
- Baron, V. *Práctica de la gestión medioambiental*. AENOR, Madrid, 1999.
- Block, M. R. y Marash I. R. (2004). Integración de la ISO 14001 en un sistema de gestión de la calidad. Ed. Fundación Confemetal, Madrid
- BOE. Real Decreto 1369/2000, de 19 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 822/1993, de 28 de mayo, por el que se establecen los principios de buenas prácticas de laboratorio y su aplicación en la realización de estudios no clínicos sobre sustancias y productos químicos. BOE nº173 de 20 de julio de 2000.
- Bolton, A. *Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria*. Ed. Acribia, 2001.
- Buch, P. *ISO 9000. Guía y comentarios*. AENOR, Madrid, 2001.
- Fernández de Pinedo, C. (2001). *Manuales de Buenas Prácticas Ambientales. Cocina*. Departamento de Medio Ambiente, Gobierno de Navarra. Se puede descargar de: www.navactiva.com/web/es/descargas/pdf/amedioa/COCINA.PDF
- Forsythe, S. J y Hayes, P. R. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*. Ed. Aspen, 1998.
- Froman, B. *El Manual de la Calidad*. AENOR, Madrid, 1995.
- Gallego Laborda, G. *Comprender, documentar, implantar, mantener ISO 9000*. AENOR, Madrid, 1998.
- García, M. *Los laboratorios agroalimentarios y la acreditación. Profesión Veterinaria nº52* (enero-marzo de 2002).
- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2003). *Manual de procedimientos de prevención de riesgos laborales. Guía de elaboración*. Se puede descargar de: http://www.mtas.es/insht/information/estudiostec/et_098.htm
- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (1998). *Evaluación de riesgos laborales*. 2ª Edición. Se puede consultar en: http://www.mtas.es/insht/information/cyddivul/dd_014.htm
- ISO. *ISO FDIS 9001:2000. Sistemas de Gestión de la Calidad-Requisitos*. AENOR, Madrid, 2000.
- ISO. *Gestión medioambiental e ISO 14000*. AENOR, Madrid, 1999.
- Lamprecht, J.L. *ISO 9000 en la Pequeña y Mediana Empresa*. AENOR, Madrid, 1996.
- Lamprecht, J.L. *Directrices para la implantación de un sistema de gestión medioambiental*. AENOR, Madrid, 1997.



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Madrid, 1999.

Moltó, J.I. Prevención de Riesgos Laborales en la Empresa. AENOR, Madrid, 1998.

Mortimore, S. y Wallace, C. *HACCP. Enfoque Práctico*, segunda edición (2001). Ed. Acribia.

Revoil, G. Aseguramiento de la calidad en los laboratorios de análisis y ensayos. AENOR, Madrid, 1997.

Rivera, L.M. Gestión de la calidad agroalimentaria. Ed. Mundiprensa, Madrid, 1995.

Vandeville, P. y Gambier, C. La Auditoría de la Calidad. Metodología y Técnicas. AENOR, Madrid, 1998.

PÁGINAS WEB

1. Generales:

- <http://www.iso.ch/iso/en/ISOOnline.frontpage>
- <http://www.enac.es>
- <http://www.aenor.es>
- <http://www.asecal.com>
- <http://www.aprocal.org/>
- <http://www.infocalidad.net>

2. Normalización y certificación:

- <http://www.femz.es/cursos/Calidad/>

3. Acreditación:

- <http://www.galeon.com/bioaplicaciones/ENAC/ENAC.html>

4. Prevención de riesgos laborales:

- <http://ceg.alsernet.es/sumario.php>

5. Calidad de productos agroalimentarios:

- <http://www.mapya.es/indices/pags/aliment/index.htm>
- http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/es/index_es.htm