



innova
consultoría+formación

SISTEMA DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y gestionar la calidad y la seguridad alimentaria en las empresas del sector.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9000.

- 1.Introducción a los sistemas de gestión de calidad y evolución de la calidad.
- 2.La gestión por procesos y las herramientas de la calidad.
- 3.Interpretación de la norma ISO 9001:2016.
- 4.Implantación de la norma ISO 9001:2016
- 5.Medición, análisis y mejora. Comprobación, acción correctora y auditorías internas de calidad
- 6.El proceso de auditoría del sistema de gestión de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Los principios de la seguridad alimentaria.
- 2.El modelo APPCC.
- 3.Norma ISO 22000.
- 4.Internacional Food Estándar, IFS
- 5.British Retail Consortium, BRC.