

## INAN5006 TÉCNICO DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



**350,00 € - 450,00 €**

En el ámbito de las Industrias Alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la misma. Así, con el presente curso INAN5006 Técnico de calidad de la industria alimentaria se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer desarrollo de las actividades de un técnico de calidad de la industria alimentaria.

**Categorías:** [Administración y Oficinas](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

|                  |                |
|------------------|----------------|
| <b>Duración</b>  | 275 h          |
| <b>Modalidad</b> | Online         |
| <b>Docencia</b>  | TUTOR PERSONAL |

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| <b>Prácticas</b>            | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| <b>Método de pago</b>       | FINANCIACIÓN SIN INTERESES       |
| <b>Centro de empleo</b>     | AGENCIA DE COLOCACIÓN            |
| <b>Formación acreditada</b> | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE    |

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental
2. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la industria alimentaria
3. - Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
4. - Limpieza y desinfección, concepto, métodos, equipos y productos
5. - Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control. Definición y fases de elaboración
6. - Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación
7. - Situaciones de riesgos: medidas de prevención y señalización. Medidas preventivas colectivas e individuales
8. - Situaciones de emergencia y accidentes
9. - Residuos generados en las actividades generales de la Industria Alimentaria
10. - Buenas prácticas ambientales en la Industria Alimentaria
11. Materias primas, envases y embalajes
12. - Materias primas y auxiliares en la Industria Alimentaria. Características, inspección
13. - Materiales de envasado y embalado
14. - Normativa de aplicación en la Industria Alimentaria sobre utilización de aditivos alimentarios
15. - Requisitos para la recepción, almacenamiento, manipulación y acondicionamiento de las materias primas, auxiliares y de envasado
16. - Instalaciones y locales para almacenamiento, transformación y conservación en la Industria Alimentaria
17. Operaciones fundamentales en la Industria alimentaria
18. - Operaciones y procesos de transformación, producción y conservación en la Industria Alimentaria
19. - Fundamentos, características y variables

20. Control de la calidad de las materias primas, envases y embalajes
21. - Control de materias y productos que intervienen en la industria alimentaria. Definición, composición, características y clasificación
22. - Tomas de muestra. Representatividad
23. Interpretación y ejecución de los controles de calidad
24. - Planes de Control de Calidad
25. - Organización de tareas
26. Coordinación y organización de la actuación del personal del equipo de calidad
27. - La Organización en la industria alimentaria. Funciones y responsabilidades
28. - Instrucciones de trabajo. Elaboración y ejecución
29. - Gestión de personal y productividad

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO**

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental
2. - Normativa higiénico-sanitaria laboral y medioambiental aplicable a la realización del control de calidad del producto alimentario
3. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad en la realización de control de calidad
4. Control de calidad. Objetivos, verificación y ensayos. Medición de parámetros
5. - Características de calidad de los procesos productivos y en los productos alimenticios
6. - Planes de Control de Calidad. Diseño, aplicación, supervisión
7. - Ensayos de análisis. Métodos, sistemas y equipos
8. - Calibración y validación de equipos de análisis
9. Control de calidad de los proveedores
10. - Política, procedimientos y evaluación de proveedores de la Industria Alimentaria
11. - Control de calidad de proveedores. Vigilancia de servicios y productos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental
2. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la gestión de la seguridad alimentaria
3. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad
4. Sistema de autocontrol APPCC
5. - El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
6. - Principios básicos. Diseño, elaboración y seguimiento
7. - Acciones de emergencia ante alarmas sanitarias

8. Sistemas de trazabilidad
9. - Trazabilidad. Conceptos
10. - Sistemas y métodos de identificación y trazabilidad de materias y productos en la Industria Alimentaria
11. - Reglamentación técnico-sanitaria de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios
12. - Procesos de la Industria Alimentaria. Verificaciones y Controles
13. - Expedición de productos. Requisitos de identificación de productos
14. Controles analíticos
15. - Sistemas y metodología de toma de muestras en la industria Alimentaria
16. - Resultados de los análisis. Interpretación y registro de los datos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

1. Seguridad, higiene y protección ambiental
2. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental de referencia y aplicable a la gestión de los sistemas de calidad, medio ambiente y prevención de los riesgos laborales
3. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad en la Industria Alimentaria
4. Sistemas de gestión de una organización. Normativa de referencia
5. - Diseño de estructura documental del sistema de gestión: manual, procedimientos, instrucciones, registros, etc.
6. - Elaboración de documentación e implantación de actividades
7. - Normas nacionales, europeas e internacionales (UNE EN ISO 9001, UNE EN ISO 14001, UNE EN ISO 17025, Protocolo BRC, etc.)
8. - Auditorías del sistema de gestión. Metodología
9. Buenas prácticas de Laboratorio
10. - Buenas prácticas de laboratorio
11. - Procedimientos normalizados de trabajo
12. Seguridad e higiene en el trabajo
13. - Legislación y normativa en materia de prevención de riesgos laborales
14. - Normas de seguridad en la manipulación de productos nocivos, tóxicos y peligrosos
15. - Medidas preventivas colectivas e individuales
16. - Operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y material
17. Situaciones de emergencia
18. - Situaciones de emergencia. Riesgos
19. - Actuación ante situaciones de emergencia
20. - Primeros auxilios. Botiquín de primeros auxilios

21. Protección medioambiental

22. - Normas legales y voluntarias relativas a las medidas de protección del Medio Ambiente

23. - Emisiones y vertidos en la Industria Alimentaria

24. - Análisis y ensayos. Minimización de emisiones

