

# Gestión de la calidad y residuos en la industria alimentaria



**100% subvencionado**



**Modalidad Online**



**Diploma acreditativo SEPE**



**Duración 10 semanas**



**Plazas limitadas**



**Inicio 16 abril**

## Dirigido a:

- Trabajadores y autónomos de industria alimentaria, incluidos obradores de panadería, pastelería y heladerías.

## Competencias que vas a desarrollar:

- Gestionar adecuadamente los sistemas de calidad y la seguridad alimentaria, así como los residuos generados en empresas del sector de la industria alimentaria.

## Contenidos:

### SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA (Especialidad formativa INAD047PO)

#### Implantación de sistemas de calidad según la norma ISO 9000:

- Introducción a los sistemas de gestión de calidad y evolución de la calidad.
- Gestión por procesos y las herramientas de la calidad.
- Interpretación de la norma ISO 9001:2000.
- Medición, análisis y mejora. Comprobación, acción correctora y auditorías internas de calidad.
- El proceso de auditoría del sistema de gestión de calidad.

#### Seguridad alimentaria:

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

### GESTIÓN DE RESIDUOS (Especialidad formativa SEAG024PO)

- Gestión de residuos sólidos urbanos.
- Gestión de residuos industriales.
- Tratamiento de otros residuos: agrarios, ganaderos, sanitarios.
- Marco legal de los residuos.
- Educación ambiental.

Imparte:

**Mainfor**  
Profesionales de la Formación

Subvenciona:

