

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Gestionar la calidad y la seguridad alimentaria en las empresas del sector.

CONTENIDOS

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

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

2. CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

