



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

INAD047PO SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso INAD047PO SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD047PO SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es