

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**

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

Familia profesional: Industrias alimentarias

Área profesional: Alimentos diversos

Denominación: Sistemas de calidad en la industria alimentaria

Código: INAD047PO

Duración: 70 horas (teleformación)

Contenidos formativos:

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.