INAD047PO. Sistemas de calidad en industria alimentaria.

Sku: PMAI1087

Horas: 70

Formato: HTML

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.