



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.