

INAN5006 Técnico de Calidad de la Industria Alimentaria

Duración: 100 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 750 €

Objetivos del curso

La calidad en la producción y transformación de los alimentos es de vital importancia. A través de este pack de materiales didácticos el alumnado podrá adquirir las competencias profesionales necesarias para ser capaces de determinar las acciones necesarias para alcanzar los objetivos de calidad de la empresa, conocer y controlar la calidad de las materias primas y materiales, así como de los procesos de la industria alimentaria, aplicando para ellos los recursos necesarios para desarrollar responsabilidades en materia de calidad, cumplimiento en todo momento con los requisitos técnicos sanitarios, de calidad, medio ambiente y seguridad legalmente establecidos.

Contenidos

PARTE 1. CONTROL DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO 1. PRÁCTICAS

1. Conocer responsabilidades
2. Actuar conforme a lo indicado en el plan de emergencia
3. Relacionar la señalización y medidas preventivas existentes
4. Realizar primeros auxilios
5. Identificar las diferentes materias primas, y materiales de envasado y embalado utilizadas en la industria
6. Realizar y visualizar de alguna de las principales operaciones fundamentales de la Industria Alimentaria

7. Explicar las fases de Inspección y toma de muestras de las diferentes materias primas, y materiales de envasado y embalado
8. Elaborar una relación y secuencia de ejecución de los diferentes controles de calidad.
9. Realizar un simulacro de coordinación y organización de una actuación del personal del equipo de calidad

MÓDULO 2. CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental
 - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la industria alimentaria
 - Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
 - Limpieza y desinfección, concepto, métodos, equipos y productos
 - Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control. Definición y fases de elaboración
 - Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación
 - Situaciones de riesgos: medidas de prevención y señalización. Medidas preventivas colectivas e individuales
 - Situaciones de emergencia y accidentes
 - Residuos generados en las actividades generales de la Industria Alimentaria
 - Buenas prácticas ambientales en la Industria Alimentaria
2. Materias primas, envases y embalajes
 - Materias primas y auxiliares en la Industria Alimentaria. Características, inspección
 - Materiales de envasado y embalado
 - Normativa de aplicación en la Industria Alimentaria sobre utilización de aditivos alimentarios
 - Requisitos para la recepción, almacenamiento, manipulación y acondicionamiento de las materias primas, auxiliares y de envasado
 - Instalaciones y locales para almacenamiento, transformación y conservación en la Industria Alimentaria
3. Operaciones fundamentales en la Industria alimentaria
 - Operaciones y procesos de transformación, producción y conservación en la Industria Alimentaria
 - Fundamentos, características y variables
4. Control de la calidad de las materias primas, envases y embalajes

- Control de materias y productos que intervienen en la industria alimentaria. Definición, composición, características y clasificación
- Tomas de muestra. Representatividad
- 5. Interpretación y ejecución de los controles de calidad
 - Planes de Control de Calidad
 - Organización de tareas
- 6. Coordinación y organización de la actuación del personal del equipo de calidad
 - La Organización en la industria alimentaria. Funciones y responsabilidades
 - Instrucciones de trabajo. Elaboración y ejecución
 - Gestión de personal y productividad

PARTE 2. CONTROL DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. PRÁCTICAS

1. Establecer un Plan de control de calidad, determinando los procesos, puntos de control, medios y responsables de realización
2. Determinar la documentación necesaria para el desarrollo de las actividades contempladas en el plan de control de calidad y elaborar la misma.
3. Definir las muestras y productos auxiliares a utilizar en la realización de los controles de calidad del producto.
4. Realizar verificación y ensayos de control de calidad
5. Determinar el tipo de evaluación a realizar a los proveedores. Evaluación inicial y seguimiento
6. Identificar las características de materias primas y productos auxiliares a exigir a los proveedores
7. Realizar evaluación a proveedores

MÓDULO 2. CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental
 - Normativa higiénico-sanitaria laboral y medioambiental aplicable a la realización del control de calidad del producto alimentario
 - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad en la realización de control de calidad
2. Control de calidad. Objetivos, verificación y ensayos. Medición de parámetros
 - Características de calidad de los procesos productivos y en los productos alimenticios
 - Planes de Control de Calidad. Diseño, aplicación, supervisión
 - Ensayos de análisis. Métodos, sistemas y equipos

- Calibración y validación de equipos de análisis
- 3. Control de calidad de los proveedores
 - Política, procedimientos y evaluación de proveedores de la Industria Alimentaria
 - Control de calidad de proveedores. Vigilancia de servicios y productos

PARTE 3. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO 1. PRÁCTICAS

1. Realizar Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
2. Diseñar la documentación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC:
Manual, Instrucciones, seguimiento, registros, etc.
3. Establecer un sistema de vigilancia y seguimiento
4. Determinar un sistema para la toma de muestras
5. Describir documentalmente las acciones a llevar a cabo ante una alarma sanitaria

MÓDULO 2. CONTENIDOS TEÓRICOS

6. Seguridad, higiene y protección medioambiental
 - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la gestión de la seguridad alimentaria
 - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad
7. Sistema de autocontrol APPCC
 - El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
 - Principios básicos. Diseño, elaboración y seguimiento
 - Acciones de emergencia ante alarmas sanitarias
8. Sistemas de trazabilidad
 - Trazabilidad. Conceptos
 - Sistemas y métodos de identificación y trazabilidad de materias y productos en la Industria Alimentaria
 - Reglamentación técnico-sanitaria de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios
 - Procesos de la Industria Alimentaria. Verificaciones y Controles
 - Expedición de productos. Requisitos de identificación de productos
9. Controles analíticos
 - Sistemas y metodología de toma de muestras en la industria Alimentaria
 - Resultados de los análisis. Interpretación y registro de los datos

PARTE 4. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

MÓDULO 1. PRÁCTICAS

1. Diseñar estructura documental del sistema de gestión
2. Elaborar un manual de gestión basado en las normas de referencia
3. Elaborar un listado de buenas prácticas de laboratorio
4. Elaborar un protocolo de prevención de riesgos laborales
5. Elaborar un protocolo de manipulación de productos nocivos, tóxicos y peligrosos
6. Proponer un simulacro de emergencia. Procedimientos de actuación.
7. Elaborar un protocolo de toma de muestras o medición de vertidos y emisiones

MÓDULO 2. CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Seguridad, higiene y protección ambiental
 - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental de referencia y aplicable a la gestión de los sistemas de calidad, medio ambiente y prevención de los riesgos laborales
 - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad en la Industria Alimentaria
2. Sistemas de gestión de una organización. Normativa de referencia
 - Diseño de estructura documental del sistema de gestión: manual, procedimientos, instrucciones, registros, etc.
 - Elaboración de documentación e implantación de actividades
 - Normas nacionales, europeas e internacionales (UNE EN ISO 9001, UNE EN ISO 14001, UNE EN ISO 17025, Protocolo BRC, etc.)
 - Auditorías del sistema de gestión. Metodología
3. Buenas prácticas de Laboratorio
 - Buenas prácticas de laboratorio
 - Procedimientos normalizados de trabajo
4. Seguridad e higiene en el trabajo
 - Legislación y normativa en materia de prevención de riesgos laborales
 - Normas de seguridad en la manipulación de productos nocivos, tóxicos y peligrosos
 - Medidas preventivas colectivas e individuales
 - Operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y material



www.formatesincoste.com

info@formatesincoste.com

Tfno: 956 074 222/655 617 059

Fax: 956 922 482

5. Situaciones de emergencia

- Situaciones de emergencia. Riesgos
- Actuación ante situaciones de emergencia
- Primeros auxilios. Botiquín de primeros auxilios

6. Protección medioambiental

- Normas legales y voluntarias relativas a las medidas de protección del Medio Ambiente
- Emisiones y vertidos en la Industria Alimentaria
- Análisis y ensayos. Minimización de emisiones