

# Gestión de la Calidad y Medioambiente en la Industria Alimentaria. (60 horas)

Corresponde con:

**Unidad competencial/ UC 558\_3:** Cooperar en la implantación y desarrollo del Plan de Calidad y Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria.

**Módulo formativo/ MF558\_3:** Gestión de la calidad y



## OBJETIVOS:

Objetivo general:

Aprender a gestionar los sistemas de Calidad y Medioambiente en la Industria Alimentaria, de acuerdo con el plan de producción de la empresa.

Objetivos específicos:

Conocer la normativa específica en materia de Calidad y Medio Ambiente y la aplicación al entorno de la empresa.

Identificar las herramientas necesarias para el desarrollo de Planes de Gestión de Calidad y Medio ambiente.

Profundizar en la implantación y desarrollo de registros de calidad y medioambientales, con propuesta de actuaciones para la mejora del proceso y del producto.

Caracterizar y aplicar los procedimientos de control de las operaciones donde existan potenciales peligros de contaminación alimentaria, así como los

## CONTENIDOS:

**UNIDAD DIDÁCTICA 1.-** Calidad y productividad en la industria alimentaria.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2.-** Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3.-** Herramientas para la gestión de la calidad integral en la industria alimentaria.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4.-** Gestión medioambiental en la industria alimentaria.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5.-** Herramientas para la gestión de la calidad medioambiental en la Industria Alimentaria.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6.-** Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en la Industria Alimentaria. Normativa de aplicación.

Modalidad: presencial y teleformación

## Fechas y lugar de impartición

31 de MARZO al 13 de MAYO de 2025

Horario: 10.00 a 14.00h.

LUGAR: ASOCIACIÓN DE CITRICULTORES DE LA PROVINCIA DE HUELVA / CTRA. HUELVA-AYAMONTE KM, 111



RELLENA EL FORMULARIO Y NOS PONEMOS EN CONTACTO CONTIGO PARA LA INSCRIPCIÓN