

BUENAS PRÁCTICAS DE CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN AMBIENTAL

Requisitos básicos para la implantación de un sistema de calidad, seguridad y ambiental



Información destacada

Modalidad: In company/
LOL (Live on-line)

8 horas

Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Conocer los requisitos para implantar un sistema de calidad, seguridad y ambiental en una industria.
- Conocer recursos para verificar la implantación de dichos sistemas.
- Interpretar que registros son necesarios para desarrollar un plan de calidad. Diseñar los autocontroles necesarios para el control de calidad del producto durante todo el proceso productivo.
- Gestionar adecuadamente los residuos generados en una industria.
- Desarrollar e implantar planes de prerrequisitos para cumplir con unas buenas prácticas de fabricación e higiene. Discernir según el riesgo en cada industria, según el uso previsto del producto fabricado.

Programa

1. Aspectos básicos de un sistema de calidad.
 - a. Implantación de un sistema de calidad.
 - b. Autocontroles.
 - c. Verificación sistema de calidad.
2. Aspectos básicos de un sistema de gestión ambiental.
 - a. Implantación de un sistema de gestión de residuos en la industria.
 - b. Verificación sistema ambiental.
3. Implantación de buenas prácticas en seguridad alimentaria en industria de envasa y embalaje.
 - a. Buenas prácticas en fabricación
 - b. Buenas prácticas en higiene en instalaciones y personal.
 - c. Plan de prerrequisitos.
 - d. Verificación sistema de buenas prácticas en seguridad alimentaria.