

## **CALIDAD Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA**

**1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**

Curso dirigido a aquellas personas que busquen adquirir una sólida formación que les permita actuar en el sector agroalimentario global, tanto en su área comercial, su área de distribución, como en su área de gestión o de asesoramiento legal y de control.

**2. Horas de duración:**

40 horas.

**3. Número máximo de participantes:**

ON-LINE.

### **OBJETIVOS:**

- Conocer los sistemas de calidad que son implantados en las industrias.
- Conseguir una capacidad general para desarrollar funciones dentro de la empresa, bajo los parámetros de las estrictas normas de Calidad Agroalimentaria.
- Introducir conocimientos y técnicas aplicadas al control de calidad en la industria agroalimentaria.
- Presentar al alumno diversos usos y sistemas de producción de las diversas industrias agroalimentarias y proporcionarles las herramientas necesarias.
- Dar una visión de los sistemas de investigación y gestión de la producción sobre procesos y productos químicos, que tienen incidencia en los ámbitos agroalimentarios y de los recursos naturales.
- Dar a conocer cuáles son las herramientas y sistemas responsables de las diversas industrias alimentarias a nivel práctico y teórico.
- Conocer los conceptos fundamentales de lo que es la gestión de la calidad y las directrices para la implantación de un sistema de aseguramiento de la calidad.
- Tener los criterios y aptitudes necesarios para la autoevaluación de la gestión de la calidad y, en base a ello, afrontar una mejora continua.
- Aprender a redactar los documentos básicos del sistema de producción y de gestión de calidad.
- Conocer las fases de producción y elaboración de los sectores de las industrias agroalimentarias.

**CONTENIDO:**

**MÓDULO 1.- CALIDAD ALIMENTARIA. GENERADOR DE CONFIANZA. CALIDAD GENÉRICA**

**MÓDULO 2.- DEMANDA Y FOMENTO DE PRODUCTOS DE CALIDAD. FIGURAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD**

**MÓDULO 3.- LA INSPECCIÓN DE CALIDAD AGROALIMENTARIA**

**MÓDULO 4.- INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS: INDUSTRIALIZACIÓN, PROCESO Y LÍNEAS DE AYUDA**

**MÓDULO 5.- INDUSTRIAS CÁRNICAS Y DERIVADOS**

**MÓDULO 6.- INDUSTRIAS LÁCTEAS Y DERIVADOS**

**MÓDULO 7.- INDUSTRIA ENOLÓGICA: BODEGAS Y EMBOTELLADORAS**

**MÓDULO 8.- INDUSTRIA ELAYOTÉCNICA: ALMAZARAS Y ENVASADORAS DE ACEITE**

**MÓDULO 9.- INDUSTRIA DE CONSERVAS Y CONGELADOS VEGETALES**

**MÓDULO 10.- INDUSTRIA DE CEREALES Y DERIVADOS. PIENSOS Y FORRAJES**

**MÓDULO 11.- TRAZABILIDAD ALIMENTARIA**