

CURSO CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar a los alumnos para la utilización de herramientas de tipo físico, químico, tecnológico, sensorial, microbiológico y nutricional para asegurar su nivel óptimo de aspectos como salubridad, higiene, sabor adecuado, nutrientes y otros que hacen parte de los parámetros necesarios de inocuidad.

Garantizar la seguridad de los alimentos y exigir el cumplimiento de la normativa, que garantiza la salubridad de los productos para el consumo humano, vigente en cada momento.



2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de grado y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Químicas, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias.

3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
On-Line	30 horas	225 €

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de **“CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA”** es un curso de **30** horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

1. **CONCEPTO CALIDAD.**
2. **GLOSARIO DE TÉRMINOS DE CALIDAD.**
3. **SISTEMAS Y MANUALES DE CALIDAD.**
4. **CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD.**
5. **CONTROL DE PROVEEDORES.**
6. **HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD.**
7. **EVALUACIÓN DE LA CALIDAD.**
8. **ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS.**
9. **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.**
10. **CONTROL DE CALIDAD DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**
11. **CONTROL DE CALIDAD DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.**
12. **CONTROL DE CALIDAD DE CEREALES Y DERIVADOS.**
13. **MARCAS DE CALIDAD. ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTARIO.**
14. **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**
15. **REQUISITOS MEDIOAMBIENTALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **“CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA”** por un total de 30 horas lectivas en modalidad online

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
CURSO	CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	MODALIDAD	ON-LINE	X
			PRESENCIAL	
DATOS DEL PARTICIPANTE				
NOMBRE				
1 ^{ER} APELLIDO				
2 ^O APELLIDO				
Fecha Nacimiento		N.I.F		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)				
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DATOS PARA LA FACTURACIÓN				
Razón Social		NIF/CIF		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
Nivel de Estudios	Área Funcional	Categoría Profesional		
Sin Estudios	Administración	Directivo		
Estudios primarios, EGB o eq	Comercial	Mando Intermedio		
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,	Dirección	Técnico		
Arquitecto Tec o Ing Téc	Mantenimiento	Trabajador Baja Cualificación		
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup	Producción	Trabajador Cualificado		
Otros	Otros	Otros		
Por favor, indíquenos como nos ha conocido:				
<input type="checkbox"/> Publicidad – Dossier publicitario <input type="checkbox"/> Publicidad – Correo electrónico <input type="checkbox"/> Página web <input type="checkbox"/> Buscador de cursos		<input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Empresa <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Otros _____		
FIRMA		FECHA		