Técnico de calidad de la industria alimentaria

Descripción Breve

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, cumplimento en todo momento con los requisitos técnicos sanitarias, de calidad, medios ambiente y seguridad legalmente establecidos.

Temario

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

10. Seguridad, higiene y protección medioambiental
11. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la industria alimentaria
12. - Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
13. - Limpieza y desinfección, concepto, métodos, equipos y productos
14. - Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control. Definición y fases de elaboración
15. - Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación
16. - Situaciones de riesgos: medidas de prevención y señalización. Medidas preventivas colectivas e individuales
17. - Situaciones de emergencia y accidentes
18. - Residuos generados en las actividades generales de la Industria Alimentaria
19. - Buenas prácticas ambientales en la Industria Alimentaria
20. Materias primas, envases y embalajes
21. - Materias primas y auxiliares en la Industria Alimentaria. Características, inspección
22. - Materiales de envasado y embalado

23. - Normativa de aplicación en la Industria Alimentaria sobre utilización de aditivos alimentarios
24. - Requisitos para la recepción, almacenamiento, manipulación y acondicionamiento de las materias primas, auxiliares y de envasado
25. - Instalaciones y locales para almacenamiento, transformación y conservación en la Industria Alimentaria
26. Operaciones fundamentales en la Industria alimentaria
27. - Operaciones y procesos de transformación, producción y conservación en la Industria Alimentaria
28. - Fundamentos, características y variables
29. Control de la calidad de las materias primas, envases y embalajes
30. - Control de materias y productos que intervienen en la industria alimentaria. Definición, composición, características y clasificación
31. - Tomas de muestra. Representatividad
32. Interpretación y ejecución de los controles de calidad
33. - Planes de Control de Calidad
34. - Organización de tareas
35. Coordinación y organización de la actuación del personal del equipo de calidad
36. - La Organización en la industria alimentaria. Funciones y responsabilidades
37. - Instrucciones de trabajo. Elaboración y ejecución
38. - 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

MÓLUDO 2. CONTENIDOS TEÓRICOS

8. Seguridad, higiene y protección medioambiental
9. - Normativa higiénico-sanitaria laboral y medioambiental aplicable a la realización del control de calidad del producto alimentario
10. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad en la realización de control de calidad
11. Control de calidad. Objetivos, verificación y ensayos. Medición de parámetros
12. - Características de calidad de los procesos productivos y en los productos alimenticios
13. - Planes de Control de Calidad. Diseño, aplicación, supervisión
14. - Ensayos de análisis. Métodos, sistemas y equipos
15. - Calibración y validación de equipos de análisis
16. Control de calidad de los proveedores
17. - Política, procedimientos y evaluación de proveedores de la Industria Alimentaria

18. - 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
7. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la gestión de la seguridad alimentaria
8. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad
9. Sistema de autocontrol APPCC
10. - El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
11. - Principios básicos. Diseño, elaboración y seguimiento
12. - Acciones de emergencia ante alarmas sanitarias
13. Sistemas de trazabilidad
14. - Trazabilidad. Conceptos
15. - Sistemas y métodos de identificación y trazabilidad de materias y productos en la Industria Alimentaria

16. - Reglamentación técnico-sanitaria de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios
17. - Procesos de la Industria Alimentaria. Verificaciones y Controles
18. - Expedición de productos. Requisitos de identificación de productos
19. Controles analíticos
20. - Sistemas y metodología de toma de muestras en la industria Alimentaria
21. - 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

8. Seguridad, higiene y protección ambiental
9. - 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
10. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad en la Industria Alimentaria

11. Sistemas de gestión de una organización. Normativa de referencia
12. - Diseño de estructura documental del sistema de gestión: manual, procedimientos, instrucciones, registros, etc.
13. - Elaboración de documentación e implantación de actividades
14. - Normas nacionales, europeas e internacionales (UNE EN ISO 9001, UNE EN ISO 14001, UNE EN ISO 17025, Protocolo BRC, etc.)
15. - Auditorías del sistema de gestión. Metodología
16. Buenas prácticas de Laboratorio
17. - Buenas prácticas de laboratorio
18. - Procedimientos normalizados de trabajo
19. Seguridad e higiene en el trabajo
20. - Legislación y normativa en materia de prevención de riesgos laborales
21. - Normas de seguridad en la manipulación de productos nocivos, tóxicos y peligrosos
22. - Medidas preventivas colectivas e individuales
23. - Operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y material
24. Situaciones de emergencia
25. - Situaciones de emergencia. Riesgos
26. - Actuación ante situaciones de emergencia
27. - Primeros auxilios. Botiquín de primeros auxilios
28. Protección medioambiental
29. - Normas legales y voluntarias relativas a las medidas de protección del Medio Ambiente

30. - Emisiones y vertidos en la Industria Alimentaria

31. - Análisis y ensayos. Minimización de emisiones