

CATÁLOGO FORMATIVO

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Formación técnica para
la industria alimentaria



CALIDAD ALIMENTARIA

FORMACIÓN IN COMPANY



Curso	Horas
Dirección de Calidad (Básico)	12
Dirección de Calidad / Liderazgo (Advance)	20
Liderazgo de Calidad (Básico)	6
Gestión y funciones del Departamento de Calidad	3
ISO 9001:2015 – Requisitos y claves para implantación	2
Certificación ecológica	2
Certificaciones de producto en sector cárnico	3
Procesos en sector cárnico	6
Etiquetado	4
Envasado	2
Manipuladores de alimentos	3

FORMACIÓN AVANZADA EN DIGITALIZACIÓN ALIMENTARIA

Curso	Horas
Calidad 4.0	5
Nuevas tecnologías en producción y su implicación en la calidad/seguridad alimentaria	2
Herramientas digitalización/automatización/IA en departamentos de calidad	2
Lean/Mejora continua	2

SOSTENIBILIDAD



Curso	Horas
Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	2
RSC:SMETA-SEDEX	2
Desperdicio alimentario	2

I+D+IT: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



Curso

Horas

I+D+IT

2

SEGURIDAD ALIMENTARIA

RIESGOS / APPCC / PLANES DE HIGIENE



Curso	Horas
<i>Listeria monocytogenes</i>	8
Limpieza y desinfección (avanzado)/Lucha contra Listeria	2
Listeria Basic: Conociendo a Listeria/Caracterización productos	2
Listeria Advance: Gestión aparición/Retirada-alertas	2

SEGURIDAD ALIMENTARIA

RIESGOS / APPCC / PLANES DE HIGIENE



Curso	Horas
APPCC (Básico)	2
APPCC (Advance)	2
Pre-requisitos/Planes de higiene	4
Plan de higiene (nivel avanzado) a elegir	2

SEGURIDAD ALIMENTARIA: GESTIÓN Y CERTIFICACIONES



Curso	Horas
Certificaciones seguridad alimentaria (BRC/IFS/FSSC22000)	4
Auditor/Auditado: como preparar con éxito auditorias internas/externas/inspecciones oficiales	2
Cultura inocuidad alimentaria	2
Gestión crisis alimentarias	2

SEGURIDAD ALIMENTARIA: GESTIÓN Y CERTIFICACIONES



Curso	Horas
Food Defense	2
Food Fraud	2
IFS Logistic	2
Implantación sistema gestión alérgenos/etiquetado precautorio	2

BIENESTAR ANIMAL



COMPROMISO
BIENESTAR
ANIMAL



Curso

Horas

Certificaciones bienestar animal en
mataderos/industrias (Welfare Quality/IAWS)

2

EXPORTACIÓN



Curso	Horas
PNCH (preoperativos/operativos), una necesidad para exportar	2
Cuestionarios autorización para exportar	2
Sistema de Autocontrol para la Exportación (SAE)	6
Auditorías países terceros	12
Exportación-calidad en la industria alimentaria	14

LABORATORIO



Curso	Horas
Acreditación ISO17025	3
Diseño plan de muestreo	2
Estudios de vida útil (Durabilidad, Microbiología predictiva, Challenge Test)	2
Diseño plan muestreo y estudios vida útil	5

LABORATORIO



Curso	Horas
Controles microbiológicos	2
Controles fisico-quimicos	2
Análisis sensorial	2

TÉCNICAS Y HABILIDADES PERSONALES (SOFT SKILLS)




Curso	Horas
Introducción al liderazgo de equipos	2
Liderazgo y gestión/coaching de equipos	4
Liderate (LDT): Liderazgo de equipos (Advance)	10
Estado relacional equipos (Sikkhona): conoce el estado de tu equipo*	4
Estado relacional personas (Bridge): conoce a las personas de tu equipo,	4




 Luis
Polo
Consultor



**Si crees que puedo aportar valor a
tu empresa o a ti: contáctame.**

 +34 677 07 55 54

 info@luispoloconsultor.com

 www.luispoloconsultor.com