



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, COMERCIO  
Y TURISMO



Escuela de  
organización  
industrial

CURSO DE TÉCNICO EN  
**Calidad y Medio  
Ambiente en  
la Industria  
Agroalimentaria**

ALICANTE

Programa gratuito cofinanciado por:



**Unión Europea**  
**Fondo Social Europeo**  
**Iniciativa de Empleo Juvenil**  
El FSE invierte en tu futuro



  
**IMPULSALACANT**  
AGÈNCIA LOCAL DE DESENVOLUPAMENT



# Introducción

El Programa de “Técnico de Calidad y Medio Ambiente en la Industria Agroalimentaria” es una respuesta a las necesidades de formación y capacitación de personal técnico para dotar a las empresas de personal especializado en este ámbito.

Es importante destacar el aspecto eminentemente práctico del curso que nos ocupa.

Los alumnos conocerán de primera mano los diversos sistemas de gestión para garantizar la calidad y seguridad alimentaria, así como los protocolos y normas voluntarias que están utilizando las empresas a nivel nacional e internacional de forma que aprendan a implantar un sistema de gestión de principio a fin, que les aportará una visión concreta y completa del proceso que toda industria agroalimentaria de primer nivel realiza actualmente.

## Requisitos

Jóvenes entre 16 y menos de 30 años, en situación de desempleo e inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil. Preferentemente ubicados en Alicante.

Si todavía no estás inscrito en Garantía Juvenil, puedes hacerlo aquí:

<https://www.sepe.es/garantiajuvenil/es/darsealta.html>



### INICIO

Febrero 2021



### DURACIÓN

152 h lectivas

8 h mentorización



### HORARIO

Formación de lunes a viernes en jornada de mañana y tutorías de tarde



### MODALIDAD

Presencia Virtual Online

**100% Gratuito.** Cofinanciado por la Agencia Local de Desarrollo del Ayto de Alicante, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y el Fondo Social Europeo.

# Contenidos

## MODULO I Empleabilidad

- Técnicas y habilidades para la búsqueda de empleo.

## MODULO II Gestión de la inocuidad y Calidad alimentaria

- Marco legal de la higiene alimentaria.
- Los alimentos. Microbiología, alteraciones y contaminación, enfermedades de transmisión alimentaria.
- Normas de gestión en la industria alimentaria.

## MODULO III Seguridad alimentaria

- Análisis de peligros y puntos de control críticos.

## MODULO IV Sistemas de gestión de la calidad. ISO 9001:2015

- Gestión de la calidad par a la industria agroalimentaria.

## MODULO V Normas voluntarias

- Protocolo BRC V8.
- Protocolo IFS V7.

## MODULO VI Sistemas de gestión del medio ambiente. ISO 14001:2015

- Gestión del medio ambiente en la industria agroalimentaria.

## MODULO VII Sistemas de gestión de seguridad y salud. ISO 45001:2018

- Gestión de la seguridad y salud de los trabajadores en la industria agroalimentaria.

## Inscripciones y más información

**EOI Mediterráneo**  
eoimediterraneo@eoi.es





# Transformando tu futuro juntos

# Construyendo un futuro consciente y sostenible

## Madrid

informacion@eoi.es  
+34 91 349 56 00  
(Madrid)

## Andalucía

infoandalucia@eoi.es  
+34 95 446 33 77  
(Sevilla)

## Mediterráneo

eoimediterraneo@eoi.es  
+34 96 665 81 55  
(Elche - Alicante)



[www.eoi.es](http://www.eoi.es)