

# CURSO DE Calidad y Medio Ambiente en la Industria Agroalimentaria

VALENCIA

Programa gratuito cofinanciado por:



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



**AJUNTAMENT DE VALÈNCIA**  
ÀREA DE DESENVOLUPAMENT INNOVADOR  
DELS SECTORS ECONÒMICS I OCUPACIÓ

# 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 recursos humanos que consigan un nivel de competitividad que les acerque a los mercados globales.

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 Valencia.

Si todavía no lo estás, puedes hacerlo aquí :  
<https://www.sepe.es/garantiajuvenil/es/darsealta.html>



**INICIO**  
Septiembre 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 Valencia Activa, 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.



“ Realicé el curso cuando estaba buscando redirigir mi carrera profesional. Es un curso muy completo, con contenido de calidad y con unos profesores, que más que eso, son profesionales del sector que te ayudan y asesoran durante y después de la finalización del mismo. Actualmente formo parte del sector y puedo decir que este curso fue el empujón que me ayudó a entrar.

¡Altamente recomendable!”

**Carolina Aracil, 27 años**  
Biotecnóloga  
Responsable de Calidad

## 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)