

Técnico de Calidad en Industrias Lácteas

Competencia general:

Elaborar la documentación relativa a la calidad de las industrias lácteas e implantar – implementar los procedimientos desarrollados en función de las necesidades de la empresa para:

- Cumplir con la legislación alimentaria vigente.
- Cumplir la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- Conseguir los objetivos fijados por la empresa en materia de certificación.
- Mantener las condiciones higiénico-sanitarias.

Unidades de competencia:

- 1) Realizar auditoría interna en materia de calidad de la empresa.
- 2) Elaborar la documentación relativa al sistema de calidad a implantar.
- 3) Implantar – Implementar el sistema de calidad implicando a toda la empresas.
- 4) Registrar el control estadístico de calidad de la empresa y establecer el proceso de mejora continua.
- 5) Representar a la empresa frente a la autoridad sanitaria y las certificadoras.

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de calidad en industrias alimentarias dedicado a la elaboración de quesos, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable en el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector productivo lácteo en el subsector relativo a elaboración de quesos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Jefe del departamento de calidad.
- Técnico del departamento de calidad.
- Inspector del departamento de calidad.

Formación Asociada de 6 créditos ECTS, equivalentes a 150 horas. (40 horas presenciales, 80 horas de trabajo del alumno, y 30 de tutorías, resolución de dudas, y evaluación de trabajos).

Módulos Formativos:

- 1) Generalidades de Calidad.
- 2) Herramientas de calidad.
- 3) Legislación general sector alimentario.
- 4) Normativa de calidad. Normalización, Acreditación, Certificación.
- 5) Figuras de calidad.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 1: Generalidades de calidad

- ✓ Introducción a la calidad I.
 - Introducción.
 - Definiciones.
 - Diagrama de las tres calidades.
 - Vocabulario de la Calidad.
 - Evolución histórica de la calidad.
 - Precusores de la calidad.
 - Calidad integral.
 - El Departamento de Calidad.
 - El Responsable de Calidad.
- ✓ Costes de Calidad I.
 - Introducción.
 - Tipos de costes.
 - Contabilidad Analítica.
 - Caso práctico.
- ✓ Costes de Calidad II.
 - Costes de calidad.
 - Costes de evaluación.
 - Costes de prevención.
 - Costes de no calidad.
 - Costes internos.
 - Costes externos.
 - Calidad Óptima.
 - Casos prácticos.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 2: Herramientas de Calidad

- ✓ 7H. / Herramientas básicas de calidad.
 - Hoja de datos.
 - Histograma.
 - Diagrama de Pareto.
 - Diagrama de distribución.
 - Estratificación.
 - Gráfico causa-efecto, (Ishikawa)
 - Gráficos de control.
- ✓ Otras herramientas.
 - Tormenta de ideas.
 - Diagrama de afinidad.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 3: Legislación general sector alimentario

- ✓ Control oficial alimentos.
- ✓ Infracciones / sanciones.
- ✓ Control del contenido efectivo.
- ✓ Etiquetado. Reglamento 1169/2011.

✓ APPCC.

❖ **UNIDAD DE COMPETENCIA 4: Normas de Calidad**

- ✓ Normativa.
- ✓ Normalización, Certificación, Acreditación.
- ✓ Norma ISO 9001.
- ✓ ISO 2200.
- ✓ BRC.
- ✓ IFS.
- ✓ Auditorías.

❖ **UNIDAD DE COMPETENCIA 5: Figuras de Calidad.**

- ✓ Introducción.
- ✓ Denominación de origen protegida, DOP.
- ✓ Indicación geográfica protegida, IGP.
- ✓ Tierra de Sabor.
- ✓ Ejemplo práctico, auditorías.