

ENUNCIADO

El proyecto consiste en la presentación de una memoria técnica de una industria alimentaria que demuestre el suficiente cumplimiento de las exigencias ambientales y alimentarias para superar las correspondientes auditorías.

REQUERIMIENTOS (partes)

Memoria introductoria

- Elección del tipo de empresa
- Motivación
- Antecedentes
- Normativa

Descripción de la empresa

- Dimensiones
- Capacidad productiva
- Instalaciones
- Planos

Análisis del proceso

- Diagrama de flujo
- Consumo de materias primas
- Consumo de agua y energía
- Identificación de entradas y salidas

Identificación y análisis de los vectores ambientales (aire, agua y residuos)

- Focos de emisión y puntos de vertido
- Contaminantes emitidos
- Sistemas de depuración
- Medida e interpretación de contaminantes y propuestas de mejora
- Generación y gestión de residuos

Afectaciones al medio ambiente

- Figuras de protección afectadas
- Planos de distancia a figuras de protección

Identificación y análisis de los puntos críticos de control



PROYECTO NÚM. 2 AUDITORÍA AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN UNA INDÚSTRIA

P2

CFGS QSA

- Puntos críticos del proceso industrial
- Medida e interpretación de la seguridad de los alimentos y propuestas de mejora

Redacción de la documentación de auditoría

- Licencia
- Documentación de aire
- Documentación de agua
- Documentación de residuos
- Informes de resultados de la medida de contaminantes
- APPCC
- Manual del sistema de gestión ambiental

GESTIÓN DEL PROYECTO

- Trello del proyecto
- Diagrama de Gantt del proyecto
- Acta de constitución

DURACIÓN

El proyecto tiene una duración de 200h lectivas.

MÉTODO DE ENTREGA Y FORMATO

Se presentará en formato digital (pdf) a través de la plataforma Classroom. El archivo tendrá el siguiente formato de nombre:

Apellido1_Nombre_QSA1_Proyecto2