



# Inteligencia Artificial para la Mejora de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

Cod.: IA2004

## DESTINATARIOS

Responsables y técnicos de calidad y seguridad alimentaria, responsables de laboratorio

## OBJETIVOS

- Aprender cómo la IA básica puede utilizarse para la generación automática de informes de calidad
- Entender el potencial del análisis predictivo de riesgos alimentarios con IA
- Descubra cómo la IA puede ayudar en la optimización de protocolos HACCP
- Explorar el uso de la IA como asistencia en auditorías internas
- Conocer aplicaciones de IA específicas para el análisis predictivo de fallos

## PROGRAMA

1. Introducción a la IA en la gestión de la calidad y seguridad alimentaria
2. Generación automática de informes de calidad con IA básica
3. Análisis predictivo de riesgos alimentarios utilizando IA
4. Optimización de protocolos HACCP y asistencia en auditorías con IA
5. Introducción a la IA específica para la calidad y seguridad alimentaria



### MODALIDAD:

Aula virtual

### DURACIÓN:

4 horas

### PRECIO ESPECIAL

### LANZAMIENTO:

250€/alumno

Parcialmente bonificado para trabajadores en Régimen General

### CERTIFICADO:

Una vez finalizado se emitirá un certificado que acreditará los conocimientos adquiridos durante la formación.

## + INFORMACIÓN

[formacion.es@alsglobal.com](mailto:formacion.es@alsglobal.com)

[www.aquimisaformacion.com](http://www.aquimisaformacion.com)