



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

***Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)***

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (D

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## *Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)*

**Duración:** 220 horas

**Precio:** 329 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## Descripción

Si tiene interés en el mundo de las industrias alimentarias y desearía especializarse en las funciones de gestión de este sector este es el momento, con el Curso de Food Industry Management podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse con éxito en el sector. En ámbito de la industria alimentaria es muy amplia, por lo que para los profesionales es necesario conocer la mayor parte del sector para que puedan desempeñar su trabajo con profesionalidad. Gracias a la realización de este Curso en Food Industry Management y en seguridad Alimentaria obtendrá una formación especializada en este ámbito.

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

### *A quién va dirigido*

El presente Curso de Food Industry Management y en Seguridad Alimentaria va dirigido a todos aquellos profesionales quienes en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos y quieran obtener unos conocimientos profesionales en la seguridad alimentaria.

### *Objetivos*

- Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.
- Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.
- Ayudar a mejorar las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo, colaborando en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene específica.
- Auxiliar en las operaciones de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones de elaboración y tratamiento de productos alimentarios, siguiendo instrucciones recibidas.
- Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos que garanticen la protección del medio ambiente.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos

### *Para que te prepara*

Este Curso de Food Industry Management y en Seguridad Alimentaria le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la industria alimentaria y conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, prestando atención a diversos campos del sector como son la preparación de materias primas, el mantenimiento de instalaciones y equipos y las técnicas de higiene esenciales.

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## *Salidas laborales*

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios, Laboratorios, Sanidad.

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

### Titulación

Doble Titulación: - Titulación Universitaria en Food Industry Management con 4 Créditos Universitarios ECTS - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria con 4 Créditos Universitarios ECTS . Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El**  
**Desarrollo De Las Competencias**  
**Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

*Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles*

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## *Materiales didácticos*



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Food Industry Management'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

### *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### *Club de alumnos*

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *Revista digital*

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## *Programa formativo*

# PARTE 1. FOOD INDUSTRY MANAGEMENT

## MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Industria alimentaria: procesos
  - 1.- Manipulación
  - 2.- El almacenamiento de materias primas
  - 3.- Extracción
  - 4.- Procesos de conservación
  - 5.- Envasado
2. Sectores de la industria alimentaria
  - 1.- Industria cárnica
  - 2.- Industria de elaborados y conservas
  - 3.- Industria pesquera
  - 4.- Industria láctea
  - 5.- Industria de las bebidas

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Alimentos
  - 1.- Características de los alimentos de calidad
  - 2.- Tipos de alimentos
2. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: pescados y mariscos
  - 1.- Pescados
  - 2.- Mariscos
3. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: hortalizas y verduras
  - 1.- Distintas formas de clasificación
  - 2.- Especies más utilizadas
4. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: carnes y aves
  - 1.- Carnes
  - 2.- Aves
5. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: repostería
  - 1.- Harina: distintas clases y usos
  - 2.- Mantequilla y otras grasas
  - 3.- Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)**

4.- Cacao y derivados

6.Otras materias primas empeladas en la industria alimentaria: huevos y ovoproductos

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

1.Calidad en la industria alimentaria

- 1.- Certificación
- 2.- Tendencias de la certificación alimentaria
- 3.- Programas de calidad alimentaria europeos

2.Introducción a la seguridad alimentaria

- 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.- La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
- 3.- ¿Qué se entiende por trazabilidad?
- 4.- La legislación en seguridad alimentaria

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

1.Principios del control de alérgenos

2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- 1.- Principales novedades
- 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

3.Nuevas normas

- 1.- Cómo facilitar la información al consumidor

4.Legislación aplicable al control de alérgenos

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA**

1.Certificación FSSC 22000

2.Introducción a la Norma ISO 22000

- 1.- Desarrollo de la Norma ISO 22000

3.Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**

1.Planificación y desarrollo de procesos para la fabricación de productos inocuos

- 1.- Programas de prerrequisitos (PPR)
- 2.- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
- 3.- Análisis de peligros
- 4.- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
- 5.- Planificación de la verificación
- 6.- Sistema de trazabilidad
- 7.- Control de conformidades

2.El manipulador en la cadena alimentaria

- 1.- La cadena alimentaria
- 2.- Definición de manipulador de alimentos
- 3.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
- 4.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROBLEMÁTICA LEGAL ALIMENTARIA**

1.La importancia de la seguridad, calidad e inocuidad en la industria alimentaria

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)**

2.Legislación aplicada a seguridad alimentaria

## **MÓDULO 2. GESTIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

1.Las pymes como organizaciones

- 1.- La importancia de las organizaciones
- 2.- Aproximación conceptual a la organización
- 3.- Tipos de organizaciones
- 4.- La estructura

2.Liderazgo

- 1.- Estilos de liderazgo
- 2.- Otra clasificación de tipos de liderazgo
- 3.- El papel del líder
- 4.- Funciones administrativas del liderazgo

3.Un nuevo talante en la Dirección

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO EN EL SECTOR ALIMENTARIO**

1.Introducción al plan de empresa

2.Utilidad del Plan de Empresa

- 1.- La introducción del plan de empresa
- 2.- Objetivos del Plan de Empresa
- 3.- Características del Plan de Empresa
- 4.- Elaboración del Plan de Empresa
- 5.- Contenidos del Plan de Empresa

3.Descripción del negocio. Productos o servicios

4.Estudio de mercado

- 1.- Análisis interno
- 2.- Análisis externo
- 3.- Ejemplo de empresa

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LAS ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN DEL SECTOR ALIMENTARIO**

1.Gestión comercial

2.Marketing

- 1.- Producto
- 2.- Distribución o comercialización
- 3.- Precio
- 4.- Comunicación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH Y RECURSOS FINANCIEROS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

1.Planificación y gestión de infraestructura

- 1.- Análisis del entorno general PEST/EL
- 2.- Análisis del entorno específico
- 3.- Análisis DAFO

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria



2. Planificación de Recursos Humanos
  - 1.- Funciones del departamento de Recursos Humanos
  - 2.- Posición del departamento de Recursos Humanos en la organización
  - 3.- Estrategia de RRHH
3. Recursos financieros
4. Perspectiva de futuro en la industria alimentaria

## PARTE 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
  - 1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
  - 2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
  - 1.- Sobre productos de carne de vacuno
  - 2.- Referente a productos lácteos y a la leche
  - 3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
  - 4.- Referente a los huevos
  - 5.- Sobre productos transgénicos
4. Productos con denominación de calidad
  - 1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
  - 2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5. Productos ecológicos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1. Introducción al APPCC
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones referentes al sistema APPCC
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
  - 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
  - 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
  - 1.- Ventajas del sistema APPCC
  - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Los peligros y su importancia
- 3.Tipos de peligros en seguridad alimentaria
  - 1.- Peligros biológicos
  - 2.- Peligros químicos
  - 3.- Peligros físicos
- 4.Metodología de trabajo
- 5.Formación del equipo de trabajo
- 6.Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- 7.Elaboración de planos de instalaciones
- 8.Anexo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- 1.¿Qué es el plan APPCC?
- 2.Selección de un equipo multidisciplinar
- 3.Definir los términos de referencia
- 4.Descripción del producto
- 5.Identificación del uso esperado del producto
- 6.Elaboración de un diagrama de flujo
- 7.Verificar “in situ” el diagrama de flujo
- 8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9.Identificación de los puntos de control críticos
- 10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- 12.Establecer las acciones correctoras
- 13.Verificar el sistema
- 14.Revisión del sistema
- 15.Documentación y registro
- 16.Anexo. Caso práctico
  - 1.- Datos generales del plan APPCC.
  - 2.- Diagrama de flujo
  - 3.- Tabla de análisis de peligros
  - 4.- Determinación de puntos críticos de control
  - 5.- Tabla de control del APPCC

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

- 1.Introducción a los Planes Generales de Higiene
- 2.Diseño de Planes Generales de Higiene
  - 1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
  - 2.- Plan de Limpieza y Desinfección
  - 3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
  - 4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)**

- 5.- Mantenimiento de la cadena del frío
- 6.- Trazabilidad (rastreadibilidad) de los productos
- 7.- Plan de formación de manipuladores.
- 8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
- 9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC**

- 1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- 2.Requisitos para la implantación
- 3.Equipo para la implantación
- 4.Sistemas de vigilancia
  - 1.- Registros de vigilancia
  - 2.- Desviaciones
  - 3.- Resultados
- 5.Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7.Mantenimiento de un sistema APPCC

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 1.Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- 2.Estudio de los sistemas de archivo propios
- 3.Consulta con proveedores y clientes
- 4.Definición del ámbito de aplicación
  - 1.- Trazabilidad hacia atrás
  - 2.- Trazabilidad de proceso (interna)
  - 3.- Trazabilidad hacia delante
- 5.Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- 6.Establecer registros y documentación necesaria
- 7.Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- 8.Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
- 9.Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Los métodos de conservación de los alimentos
  - 1.- Métodos de conservación físicos
  - 2.- Métodos de conservación químicos
- 3.Etiquetado de los productos
  - 1.- Alimentos envasados
  - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
  - 3.- Alimentos sin envasar
  - 4.- Etiquetado de los huevos
  - 5.- Marcas de salubridad

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime





## UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Definición por lotes. Agrupación de productos
  - 1.- Definición por lotes
  - 2.- Agrupar los productos
  - 3.- Establecer registros y documentación necesaria
- 3.Automatización de la trazabilidad
- 4.Sistemas de identificación
  - 1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- 5.Trazabilidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
  - 1.- Definiciones
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
  - 1.- La cadena alimentaria
  - 2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
  - 3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
- 3.Concepto de alimento
  - 1.- Definición
  - 2.- Características de los alimentos de calidad
  - 3.- Tipos de alimentos
- 4.Nociones del valor nutricional
  - 1.- Concepto de nutriente
  - 2.- La composición de los alimentos
  - 3.- Proceso de nutrición
- 5.Recomendaciones alimentarias
  - 1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
- 6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
- 7.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- 8.Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
  - 1.- Alimentos de alto riesgo
- 9.Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 10.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Introducción a la manipulación de alimentos
- 2.Recepción de materias primas
  - 1.- Condiciones generales
  - 2.- Validación y control de proveedores
- 3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
  - 1.- Requisitos en la elaboración y transformación
  - 2.- Descongelación

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)**

- 3.- Recepción de materias primas
- 4.- Transporte
  - 1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- 5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
  - 1.- Instalaciones
  - 2.- Maquinaria
  - 3.- Materiales y utensilios
- 6.Distribución y venta

**UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 1.Buenas prácticas de manipulación
- 2.Higiene del manipulador
  - 1.- Las manos
  - 2.- La ropa
- 3.Hábitos del manipulador
- 4.Estado de salud del manipulador
- 5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 6.Limpieza y desinfección
- 7.Control de plagas
  - 1.- Programa de vigilancia de plagas
  - 2.- Plan de tratamiento de plagas
- 8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

**UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
  - 1.- Alteración alimentaria
  - 2.- Contaminación alimentaria
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
  - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
  - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  - 1.- Clasificación de las ETA
  - 2.- Prevención de las ETA

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Acción, alimentaria, Alimentarias, Alimentos, análisis, Anticorrosivos, Antiincrustantes, APPCC, Auxiliares, Biodispersantes, Cadena, Contaminación, Control, Correctora, Críticos, curso, desinfección, Desinfectantes, Diagrama, equipo, esterilización, Etiquetas, Flujo, General, Higiene, Industrias, ISO, Laboral, Límite, Limpieza, Mantenimiento, Medida, multidisciplinar, Neutralizantes, operaciones, Peligros, Plan, Producto, Productos, Pública, Puntos, Residuos, Salud, Seguridad, Sistema, transporte, Trazabilidad

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso en Food Industry Management + Titulación Universitaria en Seguridad Alime



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**