

**Máster en Gestión de Producción en la Industria Alimentaria + Titulación
universitaria**



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Gestión de Producción en la Industria Alimentaria + Titulación universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Máster en Gestión de Producción en la Industria Alimentaria con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación de Curso de Seguridad Alimentaria y Nutricional con 200 horas y 8 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Andalucía. (Resolución 100/2015)



Descripción

El sector alimentario está en auge y requiere profesionales capacitados para enfrentar sus desafíos. El Máster en Gestión de Producción en la Industria Alimentaria te prepara para liderar con éxito en este dinámico campo. Aprenderás a gestionar la producción, asegurar la calidad y cumplir con rigurosas normativas de seguridad alimentaria. Con la demanda laboral en constante crecimiento, este máster te proporciona las herramientas necesarias para destacar en la planificación empresarial, el control de calidad y la logística alimentaria. Desarrollarás habilidades clave en liderazgo y gestión de equipos, esenciales para sobresalir en el competitivo mercado actual. Además, al ser un programa online, podrás adaptar tu aprendizaje a tu ritmo y desde cualquier lugar. Conviértete en el experto que la industria alimentaria necesita.

Objetivos

- Identificar materias primas clave en la industria alimentaria. - Desarrollar estrategias de gestión de alérgenos eficaces. - Implementar sistemas de certificación alimentaria. - Evaluar la inocuidad en procesos productivos alimentarios. - Planificar infraestructuras y recursos en la industria. - Aplicar el sistema APPCC en seguridad alimentaria. - Gestionar logística y comercialización de productos alimentarios.

Para qué te prepara

El Máster en Gestión de Producción en la Industria Alimentaria está diseñado para profesionales y titulados del sector alimentario que buscan perfeccionar sus habilidades en áreas clave como la

calidad y seguridad alimentaria, la planificación empresarial y la logística. Es ideal para aquellos interesados en liderazgo, gestión de equipos y certificación alimentaria, proporcionando un enfoque avanzado y actualizado en la industria.

A quién va dirigido

El Máster en Gestión de Producción en la Industria Alimentaria te capacitará para liderar proyectos en el sector alimentario, garantizando calidad y seguridad en los productos. Aprenderás a gestionar equipos de trabajo, optimizar procesos de producción y aplicar normativas de seguridad alimentaria. También desarrollarás habilidades en logística, comercialización y negociación, lo que te permitirá implementar sistemas eficientes de gestión de almacenes y asegurar el cumplimiento de estándares internacionales.

Salidas laborales

'- Responsable de calidad y seguridad alimentaria - Gestor de producción en plantas alimentarias - Consultor en certificaciones alimentarias - Especialista en gestión de alérgenos - Coordinador de logística y gestión de inventarios - Supervisor de sistemas APPCC - Asesor en comercialización y negociación de productos alimentarios - Analista de mercado en el sector alimentario

TEMARIO

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
 4. - Cacao y derivados
6. Otras materias primas empleadas 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
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
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. ENCARGADO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental en la Industria Alimentaria

1. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la Industria Alimentaria
2. - Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
3. - Limpieza y desinfección; concepto, métodos, equipos y productos
4. - Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control. Fundamento y desarrollo
5. - Métodos y medios de control de plagas: desratización y desinsectación
6. - Situaciones de riesgo: medidas de prevención y señalización. Medidas generales de prevención colectivas e individuales
7. - Situaciones de emergencia y accidentes. Procedimientos de actuación. Primeros auxilios
8. - Residuos generados en las actividades. Clasificación y almacenamiento
9. - Buenas prácticas ambientales

2. Procesos de aprovisionamiento de materias primas y materias auxiliares

1. - Detección de necesidades de materias primas y auxiliares
2. - Características generales de las materias primas en la Industria alimentaria: leche, productos de la carne, huevos, uva, frutos secos, patatas, etc.
3. - Selección de proveedores. Evaluación continua
4. - Procedimientos básicos: ciclo de aprovisionamiento
5. - Gestión de la recepción de almacenes: fases, documentación

3. Gestión del almacenamiento de las materias primas, materiales auxiliares y productos alimentarios terminados

1. - Sistemas de almacenaje, tipos de almacenes
2. - División de almacén: criterios de división, zonificación
3. - Organización de la distribución interna: puntos de entrega y recogida, recorridos, señalización
4. - Ubicación de mercancías. Facilidad de identificación y aprovechamiento de recursos
5. - Condiciones generales de manipulación y conservación de mercancías
6. - Control de existencias/inventarios: tipos, rotaciones
7. - Métodos de conservación de materias primas y materias auxiliares
8. - Métodos de conservación del producto terminado
9. - Condiciones de almacenamiento en frío
10. - Control, regulación, mantenimiento y limpieza y desinfección a nivel de usuarios, de las cámaras y equipos de frío
11. - Equipos de maquinaria de transporte y manipulación de cargas (productos alimentarias)
12. - Manipulación manual de cargas
13. - Manipulación automática de cargas

4. Programación y control de procesos productivos de la Industria Alimentaria

1. - Programación de la producción: fuentes de información, elaboración y seguimiento
2. - Elaboración de productos alimentarios: alimentación o cargas de líneas, control de los procesos, ejecución de las operaciones de producción
3. - Procesos productivos: tareas, control, análisis, mejora, informes, requisitos reglamentarios
4. - Instalaciones, maquinaria y equipos: requisitos y control

5. - Operaciones de mantenimiento básicas: programas de mantenimiento preventivo
 6. - Productos alimentarios elaborados: características generales
 7. - Normativa de etiquetado de productos alimentarios
 8. - Productividad. Ratios, mejora
5. Expedición de producto terminado
1. - Logística: conceptos básicos y partes que la integran
 2. - Procesos básicos de la expedición: ciclo de expedición
 3. - Documentación de expedición
 4. - Medios y condiciones de transporte: protección de producto, condiciones ambientales, embalaje, etiquetado, etc.
 5. - Criterios de identificación del producto alimentario: lote, código, fecha de caducidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO: LIDERAZGO, COORDINACIÓN Y MOTIVACIÓN

1. Gestión del personal. Equipos humanos
 1. - Liderazgo, Coordinación y Motivación
 2. - Sistemas de motivación del personal
 3. - Principios del Derecho Laboral. Representatividad y sindicación. Negociación Colectiva
 4. - Distribución de la carga de trabajo
 5. - Horario y turnos de trabajo. Rotación de puestos de trabajo
 6. - Gestión de desempeño
2. Gestión de Equipos de Trabajo
 1. - Definición de equipo. Tipos de equipos
 2. - Características de un equipo
 3. - Proceso de formación de un equipo. Constitución de equipos
 4. - Eficacia y eficiencia de un equipo
 5. - Técnicas grupales
 6. - Técnicas de intervención para conductores de grupos
 7. - Técnicas de reuniones
3. Relaciones y comunicaciones internas y externas en el marco empresarial
 1. - Comunicación. Sistemas y métodos
 2. - Técnicas de negociación
 3. - Gestión de conflictos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE CONTROL DE CALIDAD, EL MEDIOAMBIENTE, LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistema de autocontrol APPCC
 1. - El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
 2. - Principios básicos. Diseño, elaboración y seguimiento
 3. - Acciones de emergencia ante alarmas sanitarias
2. Sistemas de trazabilidad
 1. - Trazabilidad. Conceptos
 2. - Sistemas y métodos de identificación y trazabilidad de materias y productos en la Industria Alimentaria
 3. - Reglamentación técnico-sanitaria de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimentarios
 4. - Procesos de la industria Alimentaria. Verificaciones y controles

5. - Expedición de productos. Requisitos de identificación de productos
3. Seguridad, higiene y protección medioambiental
 1. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad
 2. - Buenas prácticas medioambientales
 3. - Sensibilización al trabajador en materia medioambiental
 4. - Residuos generados en las actividades. Clasificación y almacenamiento
4. Características de calidad de materias primas y productos terminados. Equipos e instalaciones
 1. - Parámetros y requisitos de calidad de materias y productos de la Industria Alimentaria
 2. - Toma de muestras. Análisis de materias primas y productos terminados
 3. - Características y requisitos de instalaciones, maquinarias y equipos
 4. - Toma de muestras medioambientales. Emisiones
5. Procesos productivos. Control de calidad. Objetivos, verificación y ensayos. Mediación de parámetros
 1. - Características de calidad en los procesos productivos y en los productos alimentarios
 2. - Planes de control de calidad. Diseño, aplicación, supervisión
 3. - Ensayos de análisis. Métodos, sistemas y equipos
 4. - Calibración y validación de equipos de análisis
6. Sistema de gestión de una organización. Normativa de referencia
 1. - Diseño de estructura documental del sistema de gestión: manual, procedimientos, instrucciones, registros, etc.
 2. - Elaboración de documentación e implantación de actividades
 3. - Sistemas de comunicación
7. Seguridad e Higiene en el trabajo
 1. - Legislación y normativa en materia de prevención de riesgos laborales
 2. - Normas de seguridad en la manipulación de productos nocivos, tóxicos y peligrosos
 3. - Medidas preventivas colectivas e individuales. Seguimiento de las medidas preventivas
 4. - Operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y material
 5. - Formación en materia de prevención de riesgos laborales
8. Situaciones de emergencia
 1. - Situaciones de emergencia. Riesgos
 2. - Actuación ante situaciones de emergencia. Organización y responsabilidades
 3. - Primeros auxilios. Botiquín de primeros auxilios

PARTE 3. NORMA FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000

1. Certificación FSSC 22000
2. Norma ISO 22000; introducción
3. Norma ISO 22000; desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000

1. Norma ISO 22000; conceptualización
 1. - Otras definiciones
2. Contenidos de la Norma ISO 22000
 1. - Cambios introducidos por a segunda versión de la ISO 22000: 2018
3. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE ALIMENTOS

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
 1. - BRC (British retail consortium)
 2. - BRC/IOP
 3. - IFS (internacional food Standard)
 4. - GLOBALG.A.P.
 5. - ISO 9001:2015
 6. - Análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC
3. ISO 22000
 1. - Requisitos generales
 2. - Requisitos de la documentación
4. Compromiso de la dirección
 1. - Política de Inocuidad de los Alimentos
 2. - Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Control por parte de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PAA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos
 1. - Planificación y control operacional
 2. - Programas de prerrequisitos (PPR)
 3. - Sistema de trazabilidad
 4. - Preparación y respuesta ante emergencias
 5. - Control de peligros
 6. - Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y

el plan APPCC

7. - Control del seguimiento y la medición
8. - Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros
9. - Control de las no conformidades del producto y proceso
10. - Manipulación de los productos potencialmente no inocuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1. Evaluación del desempeño
 1. - Seguimiento, medición, análisis y evaluación
 2. - Auditoría interna
 3. - Revisión por la dirección
2. Mejoras

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ISO 22000- IFS-BRC-EFSIS

1. Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
 1. - ¿Qué puntos comunes y que diferencias podemos encontrar, a nivel general, entre la norma BRC y la norma ISO 22000?
3. IFS
4. Norma EFSIS
 1. - ¿Son compatibles estas normas con la norma ISO 22000?

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

1. ISO 22002-1; introducción
2. ISO 22002-1; estructura y contenidos
 1. - Estructura de la ISO 22002-1
 2. - Contenido de la ISO 22002-1

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS NORMAS ISO 22002

1. ISO 22002-2
2. ISO 22002-3
 1. - Estructura de la ISO 22002-3
 2. - Contenido de la ISO 22002-3
3. ISO 22002-4
 1. - Estructura de la ISO 22002-4
 2. - Beneficios de la ISO 22002-4

PARTE 4. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. SISTEMA APPCC

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
 5. - Mantenimiento de la cadena del frío
 6. - Trazabilidad (rastreadabilidad) 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

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

PARTE 5. GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Partes que la integran.
3. Actividades logísticas: Plan de aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Determinación cualitativa del pedido.
4. Determinación cuantitativa del pedido: Sistemas de revisión continua. Sistemas de revisión periódica. Modelos determinísticos. Modelos probabilísticos.
5. Previsión de la demanda: Modelos de nivel constante. Modelos con tendencia. Modelos estacionales. Modelos de regresión.
6. Condiciones de presentación y tramitación de los pedidos.
7. Factores básicos a tener en cuenta en la selección de materias primas, materias auxiliares y demás materiales.
8. Cálculos prácticos y otras características a considerar ante un pedido.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS APLICABLES A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación de las necesidades de materiales MRP I.
2. Planificación de las necesidades de distribución. DRP.
3. Gestión de la cadena de suministros (Supply Chain Management).
4. Discordancia entre existencias registradas y los recuentos. Causas y soluciones.
5. Catalogación de productos y localización.
6. Cálculo de costes de almacenamiento.
7. Evaluación y catalogación de suministros.
8. Registros de entrada y negociación con el proveedor.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS ALIMENTARIAS.

1. Transporte externo: Medios de transporte. Tipos. Características.
2. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios: Protección de envíos. Condiciones ambientales. Embalaje en función del tipo de transporte. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas.
3. Contrato de transporte: Participantes. Responsabilidades de las partes.
4. Transporte y distribución internos: Planificación de rutas. Carga y descarga de mercancías.
5. Organización de la distribución interna. Condiciones de circulación y de seguridad. Costo mínimo.
6. Etiquetado de mercancías, finalidad y datos que proporciona.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE ALMACENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación.
2. División del almacén. Zonificación. Condiciones.
3. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
4. Precauciones en el almacenamiento de productos alimentarios.
5. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias (productos de limpieza, subproductos, residuos, envases y embalajes).
6. Incompatibilidades. Criterios siguiendo el plan de buenas prácticas de manipulación.
7. Daños y defectos derivados del almacenamiento.
8. Distribución y manipulación de mercancías en almacén. Guías de distribución interna.
9. Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
10. Flujos y recorridos internos de productos. Optimización del espacio, del tiempo y del uso de los productos.
11. Cálculo de los distintos niveles de stocks y de los índices de rotación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias.
2. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes.
3. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO.
4. Análisis ABC de productos.
5. Documentación del control de existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Conceptos básicos. Partes que la integran.
2. Importancia y objetivos.
3. Concepto de venta: Tipos de venta. Función de ventas. Características Venta personal.
4. Estilos de venta y su relación con la línea de productos alimentarios.
5. El agente de ventas. Funciones.
6. Contratos más frecuentes en la Industria Alimentaria.
7. Servicios postventas empleados en la Industria Alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN COMERCIAL Y LA COMPRAVENTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Planificación.

3. Prospección y preparación.
4. El proceso de negociación.
5. El proceso de compraventa.
6. La comunicación en el proceso de negociación y compraventa: Función de la comunicación. El proceso de comunicación. El plan de comunicación. Barreras en la comunicación. Canales de comunicación entre clientes y proveedores.
7. Desarrollo de la negociación. Técnicas negociadoras.
8. Condiciones de compraventa. El contrato. Normativa.
9. Control de los procesos de negociación y compraventa.
10. Poder de negociación de los clientes y proveedores. Factores que influyen.
11. Tipos de clientes y proveedores.
12. Selección de clientes y proveedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El mercado, sus clases.
2. El consumidor/comprador.
3. Publicidad y promoción: Publicidad y medios publicitarios. Promoción de ventas. Relaciones públicas.
4. Publicidad y promoción en el punto de venta.
5. Técnicas de «merchandising».
6. Concepto y objetivos de la distribución.
7. Canales de distribución.
8. El producto y el canal.
9. Relaciones con los distribuidores.
10. Asesoramiento en la distribución. Seguimiento del producto postventa.
11. Contratos que fijan las atribuciones de la Industria Alimentaria en el proceso de distribución y venta de sus productos.

