EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

# Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

Elige aprender en la escuela
**líder en formación online**

# ÍNDICE


1 | Somos **Euroinnova**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas** y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | **Metodología LXP**

6 | **Razones** por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de **pago**

9 | **Programa** Formativo

10 | **Temario**

11 | Contacto


Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## SOMOS EUROINNOVA

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

| | | |
|---|---|---|
| Más de **19** 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 |

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Desde donde quieras y como quieras,

# Elige Euroinnova

**QS, sello de excelencia académica**

Euroinnova: 5 estrellas en educación online

# RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia.**

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD ★ CyberEOP ★

MASTER

Ver en la web

# ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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

EDUCA EDTECH Group

### ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

enalde Alta Dirección Empresarial

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

INNOVA SCHOOL OF MANAGEMENT

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

Ver en la web

# 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.

Programas

# PROPIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES

# RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

## 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

## 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales.** Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

## 3. Nuestra Metodología

### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.

### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva

### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.

### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.

## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.

## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial.**

## FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca **ALUMNI**

**20%** Beca **DESEMPLEO**

**15%** Beca **EMPRENDE**

**15%** Beca **RECOMIENDA**

**15%** Beca **GRUPO**

**20%** Beca **FAMILIA NUMEROSA**

**20%** Beca **DIVERSIDAD FUNCIONAL**

**20%** Beca **PARA PROFESIONALES, SANITARIOS, COLEGIADOS/AS**

Solicitar información

# MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:

educapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos mas...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

# Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

**DURACIÓN**
545 horas

**MODALIDAD**
**ONLINE**

**ACOMPAÑAMIENTO**
**PERSONALIZADO**

**CREDITOS**
5 ECTS

## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con 420 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 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

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

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

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General

NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

## Descripción

Este Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos explica los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria, haciendo un estudio global sobre la tecnología de los alimentos de origen animal, a través de los aspectos bioquímicos, sus componentes y los tratamientos tecnológicos que habitualmente se aplican a los mismos para su comercialización. Gracias al Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población. Con el curso se pretende formar en el ámbito de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas.

## Objetivos

- Conocer la aplicación de las isotermas de sorción en Tecnología de los Alimentos.
- Aprender los Objetivos de la Tecnología de los Alimentos.
- Conocer las características de los alimentos refrigerados.
- Aprender la utilidad de las enzimas en Tecnología de los Alimentos.
- Conocer los Factores que modifican el punto de ebullición y la transferencia de energía en la Tecnología de los Alimentos.
- Conocer las características generales de la tecnología de los alimentos.
- Aprender los tipos de leches fermentadas que existen.
- Conocer la estructura y características de un producto reestructurado cárnico.
- Conocer los métodos de congelación de los alimentos mediante la aplicación del frío.

Ver en la web

- Aprender los Modificaciones de la capacidad de retención de agua de los alimentos.
- 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

## A quién va dirigido

El curso en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está dirigido a todos los alumnos de las diversas titulaciones en las que se contempla el estudio de los alimentos, como, Farmacia, Veterinaria, Ciencia y tecnología de los alimentos, a cualquier licenciado con conocimientos generales de química, microbiología. En general a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo de la seguridad alimentaria, así como en la composición del sistema APPCC, ya tenga conocimientos previos al respecto o no.

## Para qué te prepara

Este curso en Ciencia y Tecnología de los Alimentos le prepara para formarse en el mundo de la nutrición y tecnologías de los alimentos de origen animal, profundizando en aspectos muy concretos de los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria. A través de este Postgrado en Nutricion: Tecnología de los Alimentos + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

## Salidas laborales

Hospitales / Escuelas / Industrias alimentarias/ Empresas de catering / Empresas alimentarias / Hostelería / Cocina / Restaurantes / Camareros / Supermercados / Pequeños comercios alimentarios / Laboratorios / Sanidad.

# TEMARIO

PARTE 1. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y PROCESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIGESTIÓN

1. Alimentación
2. Nutrición
    1. - Nutrientes energéticos
    2. - Nutrientes plásticos
    3. - Nutrientes reguladores
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUA

1. Introducción y características del agua
2. Estructura del agua
3. Propiedades del agua
4. Contenido de agua en los alimentos
5. Aspectos nutricionales del agua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades de los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
    1. - Monosacáridos
    2. - Oligosacáridos
    3. - Polisacáridos
3. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades de los lípidos
2. Distribución de los lípidos
3. Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades de las proteínas
2. Aminoácidos
3. Proteínas
    1. - Estructura de las proteínas
    2. - Clasificación de las proteínas
4. Principales fuentes de proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS

1. Introducción a las vitaminas

2. Clasificación de las vitaminas
    1. - Vitaminas hidrosolubles
    2. - Vitaminas liposolubles
3. Introducción a los minerales
4. Características generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HISTORIA DE LA TECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

1. Albores de la innovación en el sector agroalimentario
2. Siglo XIX
3. Siglo XX
4. Siglo XXI

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSERVACIÓN POR FRÍO

1. Introducción a la conservación de los alimentos
2. Empleo de bajas temperaturas
3. Refrigeración
    1. - Parámetros de calidad de la refrigeración
    2. - Correcto almacenamiento en el frigorífico
    3. - Consejos para una correcta refrigeración
4. Congelación
    1. - Parámetros de calidad de la congelación
    2. - Ventajas de los alimentos congelados
    3. - Consejos para una correcta congelación
5. Ultracongelación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN POR CALOR

1. Introducción al empleo de altas temperaturas
2. Pasteurización
3. Esterilización
4. Uperización (UHT)
5. Desecación
6. Radiaciones ionizantes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSERVACIÓN MEDIANTE MÉTODOS QUÍMICOS

1. Introducción a los métodos químicos
2. Salazón
3. Curado
4. Ahumado
5. Adición de azúcar
6. Adición de alcohol
7. Acidificación
8. Aditivos conservadores
    1. - Legislación sobre aditivos conservadores
    2. - Clasificación y funciones de los aditivos conservadores

UNIDAD DIDÁCTICA 11. OTROS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Operaciones de concentración
2. Estudio teórico-práctico de la desecación
    1. - Teoría de la desecación
    2. - Dinámica de la desecación: etapas
3. Sistemas de desecación de sólidos
    1. - Dispositivos discontinuos
    2. - Dispositivos continuos
4. Sistemas de desecación de líquidos
    1. - Nebulización
    2. - Liofilización
5. Envasado al vacío
6. Envasado en atmósferas modificadas y controladas

UNIDAD DIDÁCTICA 12.TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN

1. Introducción a las tecnologías emergentes de conservación
2. Proceso aséptico
3. Cocción al vacío
4. Altas presiones
5. Microondas
6. Pulsos eléctricos
7. Secado por atomización
8. Fermentación

PARTE 2. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS Y DERIVADOS DEL HUEVO

1. Definición de huevo, aporte nutricional y etiquetado
2. Uso culinario de los huevos
    1. - Formas básicas de preparación
    2. - Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos
    3. - Utilización de la clara y de la yema
    4. - Consejos para la manipulación de los huevos
    5. - Ovoproductos y su utilización
    6. - Huevos de otras aves utilizados en alimentación
3. Clasificación de los huevos atendiendo a su conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENERALIDADES DE LA CARNE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Definición de carne y especies de abasto
2. Aporte nutricional de la carne
3. Función y competencias del profesional del sector cárnico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE

1. Factores que influyen en la calidad de la carne
2. Factores organolépticos que indican la calidad y el estado de conservación de la carne

3. Análisis sensorial de la carne
    1. - Pruebas afectivas y analíticas
    2. - Entrenamiento y selección de paneles sensoriales
    3. - Atributos y descriptores usados en carnes
    4. - Preparación de muestras de carne y productos cárnicos para análisis sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción a los tipos de productos cárnicos
2. Vacuno
    1. - Tipos de carne de vacuno
    2. - Cortes de carne de vacuno
    3. - Despiece de reses de vacuno
    4. - Comercialización de carne de vacuno
3. Ovino y caprino
    1. - Tipos de carne de ovino y caprino
    2. - Cortes de carne de ovino y caprino
    3. - Despiece de reses de ovino
    4. - Comercialización de carne de ovino y caprino
4. Porcino
    1. - Tipos de carne porcina
    2. - Cortes de carne de porcino
    3. - Despiece de reses de porcino
    4. - Comercialización de la carne de porcino
5. Embutidos
    1. - Tipos de embutidos
6. Aves
    1. - Tipos de aves
    2. - Distintas clases de pollo
    3. - El pato
    4. - Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de aves
    5. - Cortes de la carne de aves
    6. - Comercialización de las carnes de aves
7. Caza
    1. - Comercialización de la carne de caza
    2. - Tipos de carne de caza
    3. - Cortes obtenidos del despiece de las especies de caza
8. Despojos y vísceras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

1. Introducción a los métodos de conservación
2. Refrigeración
    1. - Instalaciones
    2. - Temperaturas
    3. - Tratamiento refrigeración
    4. - Envases adecuados
    5. - Control de temperaturas
    6. - Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca

3. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados. Correcta descongelación
    1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
    2. - La oxidación y otros defectos de los congelados
    3. - La correcta descongelación
4. Otros tipos de conservación
    1. - Salazones
    2. - Enlatados
    3. - Ahumados
    4. - Al vacío
    5. - Confitados o en manteca
    6. - Platos cocinados
    7. - Otras
5. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
6. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENERALIDADES DEL PESCADO Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Pescado
    1. - Partes del pescado
    2. - Componentes del pescado
    3. - Tabla de composición de pescados
2. Marisco
    1. - Tabla de composición de marisco
    2. - Características generales de los crustáceos
    3. - Características generales de los moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Clasificación y diferenciación de los pescados
    1. - Según su contenido en grasa
    2. - Según su tamaño
    3. - Según su forma
    4. - Según su hábitat natural
    5. - Según su presentación en el mercado
2. Clasificación y diferenciación de los crustáceos
    1. - Crustáceos de cuerpo alargado
    2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Clasificación y diferenciación de los moluscos
    1. - Moluscos bivalvos
    2. - Moluscos univalvos o gasterópodos
    3. - Moluscos cefalópodos
4. Equinodermos características principales y clasificación
5. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
    1. - Caviar
    2. - Surimi

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y MARISCO

1. La calidad de los productos
2. Deterioro del pescado
    1. - Utilización del hielo para la conservación del pescado
3. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
    1. - Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
    2. - Almacenamiento y conservación en el punto de venta
    3. - Almacenamiento y conservación en distintos tipos de envases
    4. - Almacenamiento y conservación en congelación
    5. - Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GENERALIDADES DE LA LECHE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado
2. Propiedades físico-químicas de la leche
3. Composición bromatológica de la leche

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MICROBIOTA DE LA LECHE

1. Microbiología de la leche
    1. - Bacterias
    2. - Levaduras
    3. - Mohos
    4. - Virus
2. Alimentos Probióticos
3. Alimentos Prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHES FERMENTADAS

1. Alimentos fermentados
2. Origen de las leches fermentadas
3. Descripción técnica y variedades de leches fermentadas
    1. - Quesos
    2. - Yogur
    3. - Kéfir

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL QUESO Y SUS VARIEDADES

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda…
2. Variedades de quesos
3. Quesos españoles, denominaciones de origen
4. Certificación y normalización en la elaboración de quesos

PARTE 3. 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
    5. - Mantenimiento de la cadena del frío
    6. - Trazabilidad (rastreabilidad) 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
    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

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

## ¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

900 831 200

formacion@euroinnova.com

www.euroinnova.edu.es

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA

INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

By
EDUCA EDTECH
Group