



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos + Titulación Universitaria





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

## 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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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**  
INTERNACIONAL 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.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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



### ONLINE EDUCATION

---



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

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 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:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos + Titulación Universitaria



**DURACIÓN**  
845 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
5 ECTS

### Titulación

---

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con 720 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 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





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/XXXXXXX-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



La presente titulación es según el Decreto 107/2013, de 15 de mayo, por el que se regula el sistema de reconocimiento de los estudios realizados por personas que no han concluido el ciclo formativo de formación profesional y que han superado los estudios correspondientes de grado de licenciatura en el área de conocimiento de la Ingeniería de Alimentos. El presente título acredita el nivel de conocimientos adquiridos y el grado de aprovechamiento de los mismos. El presente título acredita el nivel de conocimientos adquiridos y el grado de aprovechamiento de los mismos.

## Descripción

Si trabaja en el entorno de la industria alimentaria y desea conocer más a fondo los procesos relacionados con la biotecnología de los alimentos, así como aplicar técnicas bioquímicas de análisis este es su momento, con el Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos podrá adquirir los conocimientos oportunos para poder desenvolverse de manera profesional en este sector

## Objetivos

Los objetivos del Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos son: Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos. Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos. Realizar análisis bioquímicos, para determinaciones cuantitativas, cumpliendo los principios de las buenas prácticas de laboratorio. Evaluar la validez de los resultados obtenidos en los análisis, interpretando los registros e informando de los resultados. Conocer el sistema APPCC y sus fases. Adquirir conocimiento acerca de las prácticas de limpieza y desinfección de manera adecuada. Participar en la preparación de los materiales y en la regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, según las prescripciones establecidas en las instrucciones de trabajo.

## A quién va dirigido

El Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia o deseen adquirir conocimientos específicos sobre

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

las bases de las técnicas bioquímicas de análisis en los alimentos o seguridad alimentaria.

## Para qué te prepara

---

Este Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos le prepara para tener una visión amplia del sector alimentario, llegando a especializarse en las labores relacionadas con la seguridad alimentaria y biotecnología de los alimentos.

## Salidas laborales

---

Este Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está enfocado a que el alumno se forme para trabajar en química, biotecnología, biología, tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
  1. - Industria farmacéutica
  2. - Industria alimentaria
  3. - Industria medioambiental
  4. - Industria agropecuaria
  5. - Herramientas de diagnóstico
4. Biotecnología en la actualidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
  1. - Historia de la Biotecnología de los alimentos
  2. - Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
  3. - Prevención de intoxicaciones alimentarias
2. Conceptos relacionados
  1. - Nuevos alimentos
  2. - Alimentos funcionales
  3. - Alimentos probióticos
  4. - Alimentos prebióticos
  5. - Alimentos transgénicos
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
  1. - Breves nociones de genética
  2. - El ADN
  3. - Herramientas de Ingeniería Genética
2. Ingeniería genética y los alimentos
  1. - Modificación de microorganismos
  2. - Modificación de vegetales
  3. - Modificaciones de animales
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
  1. - Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
  2. - Riesgos de la producción por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
  1. - Microbios como alimento
  2. - Biomoléculas
  3. - Edulcorantes
  4. - ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
  1. - Arroz
  2. - Vino
  3. - Cerveza
  4. - Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
  1. - Pan
  2. - Encurtidos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
  1. - Quesos
  2. - Yogur
  3. - Kéfir
3. La fermentación de otros productos
  1. - Salsa de soja
  2. - Queso de tofu
  3. - Miso
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

1. Definición de OMG
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
  1. - ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
  2. - Olor y sabor de los alimentos transgénicos
4. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Tipología de los alimentos transgénicos
2. Alimentos de origen vegetal
  1. - Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
  2. - Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
3. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos
5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
  1. - ¿Con qué ingredientes cuenta?
  2. - ¿Cuáles son sus utilidades?
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
  1. - Alimentos funcionales en la primera infancia
  2. - Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
  3. - Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
  4. - Alimentos funcionales cardiovasculares
  5. - Alimentos funcionales digestivos
  6. - Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
  7. - Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
3. Tipología de alimentos funcionales
  1. - Alimentos funcionales naturales
  2. - Alimentos funcionales modificados
4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
  1. - Componentes del alimento
  2. - Compuestos xenobióticos
  3. - Agentes infecciosos
  4. - Biotoxinas
  5. - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

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 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

## PARTE 2. TÉCNICAS BIOQUÍMICAS DE ANÁLISIS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN AGUA EN LOS ALIMENTOS

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PROTEÍNAS

1. Aminoácidos
2. Pépticos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Alteración de las proteínas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE ENZIMAS EN LOS ALIMENTOS

1. Enzimas: Nomenclatura y clasificación
2. Cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Factores que influyen en la actividad enzimática
5. Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LÍPIDOS

1. Clasificación de lo lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de lo lípidos
5. Química del proceso de grasas

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE LOS CARBOHIDRATOS EN LOS ALIMENTOS

1. Estructura y propiedades
2. Monosacáridos derivados
3. Enlace glicosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
4. Análisis de carbohidratos

[Ver en la web](#)



5. Papel de los carbohidratos en los alimentos
6. Monosacáridos
7. Oligosacáridos
8. Derivados de los carbohidratos
9. Polisacáridos
10. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

## UNIDAD DIÁCTICA 6. OTROS COMPONENTES EN LOS ALIMENTOS

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Edulcorantes no calóricos
5. Levaduras

## 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 (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. Complimentación 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

#### PARTE 4. ESTUDIO DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES EN LOS DIFERENTES GRUPOS POBLACIONALES

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA

1. Principios básicos

2. Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
3. Macronutrientes y su distribución energética
4. Metodología de trabajo en elaboración de dietas
5. Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Clasificación
2. Entrevista dietética
3. Evaluación del consumo de alimentos
4. Historia e indicadores clínicos
5. Medidas antropométricas
6. Pruebas bioquímicas
7. Determinación de la función inmunológica

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBARAZO: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Consideraciones generales
2. Variabilidad fisiológica en el embarazo
3. Aumento de los requerimientos nutricionales
4. Consejos nutricionales
5. Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA MATERNA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
2. Requerimientos nutricionales
3. Consejos nutricionales en la mujer lactante
4. Medidas higiénico-dietéticas
5. Lactancia materna Vs Lactancia artificial
6. Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
7. Características de las tomas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. LACTANTE: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Requerimientos nutricionales del lactante
4. Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
5. Aspectos prácticos en la preparación del biberón

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia

4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia
6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad.
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. ADOLESCENCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
2. Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
3. Requerimientos nutricionales en la adolescencia
4. Principios de hábitos saludables en el adolescente

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERCERA EDAD: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Envejecimiento
2. Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
3. Requerimientos nutricionales en la tercera edad
4. Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
5. Planificación de menús
6. Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
7. Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

#### PARTE 5. ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios
2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios
3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
2. Envolturas diversas
3. Productos y materias de acompañamiento y presentación
4. Recubrimientos y películas comestibles
5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
6. Requisitos legales de acondicionamiento de productos

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y ENVASADO

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Papeles, cartones y plásticos
2. Flejes, cintas y cuerdas
3. Bandejas y otros soportes de embalaje
4. Gomas y colas
5. Aditivos, grapas y sellos
6. Otros materiales auxiliares

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

1. Formación de envases in-situ
2. Manipulación y preparación de envases
3. Limpieza de envases
4. Procedimientos de llenado y dosificación
5. Tipos o sistemas de cerrado
6. Procedimiento de acondicionado e identificación
7. Operaciones de envasado, regulación y manejo
8. Envasado en atmósfera modificada
9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje
10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
11. Rotulación e identificación de lotes
12. Paletización y movimientos de palets
13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje
14. Anotaciones y registros de consumos y producción
15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
2. Equipos auxiliares
3. Mantenimiento elemental puesta a punto
4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
5. Líneas automatizadas integrales
6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

## ¿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!

¡Encuétranos 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

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