EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria + 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

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.

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

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 de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria + Titulación Universitaria

DURACIÓN
410 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

CREDITOS
4 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria con 300 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Food Industry Management con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

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 curso de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. Si te dedicas al sector de la industria alimentaria o deseas hacerlo y quieres conocer los aspectos relacionados con la gestión de este tipo de empresas, este es tu momento. Con el curso de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria, podrás aprender todo lo relacionado con la industria alimentaria en la actualidad y dirección estratégica, técnicas de gestión, organización empresarial, marketing, RR.HH y liderazgo en la industria alimentaria, convirtiéndote en un verdadero profesional de la gestión empresarial en este sector.

Objetivos

- Realizar correctamente todas aquellas acciones que conllevan a la gestión de todos los procesos incluidos en el proceso productivo de la Industria Alimentaria.
- Llevar a cabo de manera correcta todas aquellas acciones que conllevan la gestión de los recursos humanos que constituyen los equipos de trabajo en las Industrias Alimentarias
- Elaborar todas aquellas acciones conducentes a aplicar los controles de calidad establecidos para los productos y procesos, asegurando la Seguridad Alimentaria en los productos elaborados, así como a realizar una adecuada aplicación de todos los recursos disponibles para que funcionen de manera correcta los sistemas de protección del medio ambiente y prevención de riesgos y accidentes en el trabajo.
- Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.
- Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.
- Ayudar a mejorar las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo, colaborando en el

cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene específica.
- Auxiliar en las operaciones de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones de elaboración y tratamiento de productos alimentarios, siguiendo instrucciones recibidas.
- Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos que garanticen la protección del medio ambiente.
- Conocer las características de las empresas de la industria alimentaria.
- Determinar las materias primas utilizadas.
- Especificar los estándares de calidad y seguridad en el sector alimentario.
- Adquirir y aplicar la gestión de alérgenos alimentarios.
- Conocer la certificación en la industria alimentaria.
- Conocer la problemática legal alimentaria.
- Especificar dirección estratégica en empresas del sector.
- Saber llevar a cabo un estudio de mercado en el sector alimentario.
- Adquirir las habilidades y conocimientos de gestión empresarial aplicadas al sector.

A quién va dirigido

El Curso de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentariaestá dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la alimentación o industria alimentaria que quiera seguir formándose y especializándose en este ámbito gracias a la adquisición de conocimientos sobre la gestión empresarial de la industria alimentaria.

Para qué te prepara

El presente curso de Técnico en Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria te preparara para saber gestionar todo lo relacionado con la industria alimentaria: calidad, seguridad, gestión comercial, gestión de recursos humanos, materias primas, ventas… ya que te ofrece un conocimiento que te permitirá desarrollar habilidades de gestión empresarial en la industria alimentaria. Te prepara para conocer a fondo el entorno de la industria alimentaria en relación con los aspectos relacionados con la gestión, organización y marketing empresarial en este ámbito.

Salidas laborales

Industria alimentaria / Mantenimiento de instalaciones y equipos en la industria alimentaria / Transporte interno.

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 empeladas en la industria alimentaria: huevos y ovoproductos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Calidad en la industria alimentaria
    1. - Certificación
    2. - Tendencias de la certificación alimentaria

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
    1. - Principales novedades
    2. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
    1. - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. Certificación FSSC 22000
2. Introducción a la Norma ISO 22000
    1. - Desarrollo de la Norma ISO 22000
3. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la fabricación de productos inocuos
    1. - Programas de prerrequisitos (PPR)
    2. - Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
    3. - Análisis de peligros
    4. - Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
    5. - Planificación de la verificación
    6. - Sistema de trazabilidad
    7. - Control de conformidades
2. El manipulador en la cadena alimentaria
    1. - La cadena alimentaria
    2. - Definición de manipulador de alimentos
    3. - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
    4. - Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROBLEMÁTICA LEGAL ALIMENTARIA

1. La importancia de la seguridad, calidad e inocuidad en la industria alimentaria
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 materas primas y materias auxiliares
    1. - Detección de necesidades de materas 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 materas 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 materas 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, maquinaras 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

¿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

By
EDUCA EDTECH
Group