



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Food Industry Management + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Postgrado en Food Industry Management + Titulación Universitaria

duración total: 425 horas

horas teleformación: 212 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si tiene interés en el mundo de las industrias alimentarias y desearía especializarse en las funciones de gestión de este sector este es su momento, con el Postgrado en Food Industry Management podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse con éxito en este sector. En ámbito de la industria alimentaria es muy amplia, por lo que para los profesionales es necesario conocer la mayor parte posible del sector para que puedan desempeñar su trabajo con profesionalidad. Gracias a la realización de este Postgrado conocerá las técnicas oportunas sobre preparación de materias primas, además de conocer los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos y evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

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

para qué te prepara

Este Postgrado de Food Industry Management le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la industria alimentaria, prestando atención a seguridad alimentaria y a las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

salidas laborales

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

titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Food Industry Management'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

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

revista digital

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

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1. FOOD INDUSTRY MANAGEMENT

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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