



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Curso en Innovación en la Industria Agroalimentaria***

**+ Información Gratis**

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

# Curso en Innovación en la Industria Agroalimentaria

**duración total:** 200 horas

**horas teleformación:** 100 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

Este curso en Innovación en la Industria Agroalimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. En el ámbito empresarial el sector agroalimentario se ha visto incrementado debido a la importancia que ha supuesto el consumo de alimentos naturales y orgánicos en los últimos tiempos. Con la elaboración del presente curso se trabaja en la incorporación de nuevas técnicas, conocimiento, capacidades y actitudes a la hora de llevar a cabo una empresa agroalimentaria.



+ 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*

- Reconocer la labor que desempeña la Unión Europea en la innovación en la industria agroalimentaria.
- Justificar el origen de las diferentes innovaciones con su desarrollo tecnológico hasta la actualidad, apoyándose unas sobre otras.
- Saber qué políticas existen para garantizar la seguridad alimentaria, tanto a nivel internacional como europeo.

## *para qué te prepara*

Este curso en Innovación en la Industria Agroalimentaria tiene como principal objetivo capacitar al alumnado en los aspectos generales sobre la innovación en la industria, especialmente, las empresas agroalimentarias. Así como, conocer los aspectos legales que se encuentran relacionados con dicha profesión.

## *salidas laborales*

Este curso en Innovación en la Industria Agroalimentaria se encuentra relacionado con los siguientes ámbitos profesionales: ámbito empresarial, sanitario, recursos humanos y sector agroalimentario.

## 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 'Innovación en la Industria Agroalimentaria'



## 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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

1. Innovación y conceptos asociados
2. Sistema alimentario
  - 1.- Mercado alimentario
  - 2.- Economía agroalimentaria
  - 3.- Cadena agroalimentaria
3. Sectores de producción
4. Innovación abierta: prioridad actual de la Unión Europea

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. RETOS, NECESIDADES Y RESPONSABILIDADES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA/ACTUAL**

1. Globalización
2. Cambio climático
3. Tendencias de consumo
4. Medidas para favorecer la sostenibilidad por parte de la industria agroalimentaria
  - 1.- Prevención, minimización, recuperación y reciclado
  - 2.- Caracterización y tratamiento de residuos y efluentes
5. Reducción de las prácticas de despilfarro en las etapas de la cadena agroalimentaria

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARCO LEGISLATIVO DE LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA**

1. Marco regulatorio internacional
2. La legislación alimentaria europea actual
3. Políticas de seguridad alimentaria
4. Bases legales nacionales para la innovación
5. Legislación para productos innovadores

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE ENVASADO**

1. Introducción a los métodos de envasado
2. Materiales para el envasado
3. Nuevos envases
4. Envases activos
5. Envasado al vacío
6. Envasado en atmósferas modificadas y controladas
7. Envases biodegradables
8. Productos IV y V gama

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE PRODUCCIÓN Y AUTOMATIZACIÓN**

1. Introducción a los procesos industriales y la automatización
2. Separación mediante procesos de filtración

- 3.Extracción por fluidos supercríticos
- 4.Tecnologías enzimáticas para la hidrólisis de compuestos de interés

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. INNOVACIÓN EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

- 1.Introducción a los productos alimentarios
- 2.Productos alimentarios intermedios
- 3.Diseño del producto alimentario

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL CONTROL DE PROCESOS Y PRODUCTOS**

- 1.Introducción a las tecnologías para el control de procesos y productos
- 2.Tecnología NIR
- 3.Ultrasonidos
- 4.Calorimetría diferencial de barrido
- 5.Análisis de imagen
- 6.Nariz electrónica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

- 1.Introducción a las Tecnologías de la Información y la Comunicación en la industria agroalimentaria
- 2.La industria 4.0
- 3.Trazabilidad y TIC
  - 1.- Tipos de trazabilidad
  - 2.- Tecnologías próximas asociadas a la calidad y seguridad en la trazabilidad
- 4.Gestión integral