







***Especialista en Food***



# INESEM

---

SINESS SCHOOL

***Industry Management***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empresarial**

# ***Especialista en Food***

***duración total:*** 200 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

## *descripción*

Si te dedicas al sector de la industria alimentaria o dese relacionados con la gestión de este tipo de empresas, e Industry Management, podrás aprender todo lo relacion: actualidad y dirección estratégica, técnicas de gestión, c y liderazgo en la industria alimentaria, convirtiéndote en empresarial en este sector.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**





## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q  
conocimientos técnicos en este área.

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Conocer las características de las empresas de la indu
- Determinar las materias primas utilizadas.
- Especificar los estándares de calidad y seguridad en e
- 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 sect
- Saber llevar a cabo un estudio de mercado en el secto
- Adquirir las habilidades y conocimientos de gestión err

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

El presente curso en Food Industry Management te prepara para el mundo del trabajo relacionado con la industria alimentaria: calidad, seguridad alimentaria, recursos humanos, materias primas, ventas... ya que te ofrece un conjunto de habilidades de gestión empresarial en la industria alimentaria y el entorno de la industria alimentaria en relación con los aspectos de organización y marketing empresarial en este ámbito.

## *salidas laborales*

Industria alimentaria / Mantenimiento de instalaciones y Transporte interno.

**+ Información Gratis**

## *titulación*

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im  
EXPIDE LA SIGUIENTE

**NOMBRE DEL A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

**Nombre de la Acc**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre  
Granada, a (día) de (m)

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



## *forma de bonificación*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX  
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en  
meses de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los 3 meses a la Seguridad Social.

**+ Información Gratis**



## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'Food Industry Management'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**



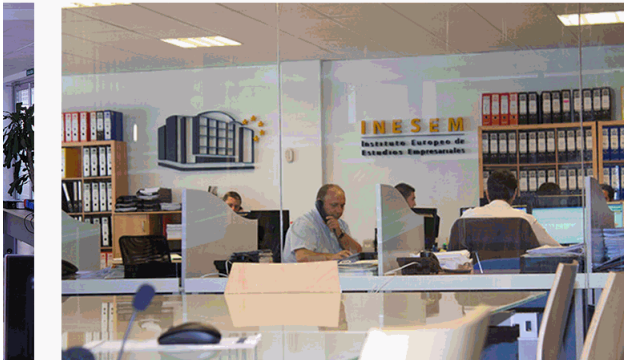
**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



# Industry Management



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo con la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**

ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual  
y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

*programa formativo*

## **MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

- 1. Industria alimentaria: procesos
  - 1.- Manipulación

**+ Información Gratis**

- 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**

- 1.Alimentos
- 1.- Características de los alimentos de calidad
  - 2.- Tipos de alimentos
- 2.Materias primas empleadas en la industria alimentaria
- 1.- Pescados
  - 2.- Mariscos
- 3.Materias primas empleadas en la industria alimentaria
- 1.- Distintas formas de clasificación
  - 2.- Especies más utilizadas

**+ Información Gratis**

4. Materias primas empleadas en la industria alimentaria

1.- Carnes

2.- Aves

5. Materias primas empleadas en la industria alimentaria

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 ali

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD Y SEGURIDAD EN L**

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**

+ Información Gratis

- 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
- 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 agrario

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**

- 1.Planificación y desarrollo de procesos para la fabricación de alimentos
  - 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 prerrequisitos
  - 5.- Planificación de la verificación
  - 6.- Sistema de trazabilidad

+ Información Gratis



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 :

4.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROBLEMÁTICA LEGAL ALIM**

1.La importancia de la seguridad, calidad e inocuidad

2.Legislación aplicada a seguridad alimentaria

## **MÓDULO 2. GESTIÓN DE LA INDUS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y**

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

+ Información Gratis

4.- Funciones administrativas del liderazgo

3.Un nuevo talante en la Dirección

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA ELABORACIÓN DE UN EST**

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 EMPRESAR MARKETING Y PRODUCCIÓN DEL SECTOR ALIMENT**

1.Gestión comercial

2.Marketing

1.- Producto

**+ Información Gratis**

- 2.- Distribución o comercialización
- 3.- Precio
- 4.- Comunicación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN 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
  - 3.- Estrategia de RRHH
- 3. Recursos financieros
- 4. Perspectiva de futuro en la industria alimentaria

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y