



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Máster en Tecnología e Industria Alimentaria + 8
Créditos ECTS***

+ Información Gratis

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

Máster en Tecnología e Industria Alimentaria + 8 Créditos ECTS

duración total: 1.500 horas

horas teleformación: 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

La industria alimentaria no sólo está sometida a un fuerte control en materia de seguridad y calidad, sino que además, debe estar en constante desarrollo e innovación. Quizá por estas peculiaridades cada año bate record de producción y exportaciones, necesitando estar en constante cambio y modernización. Es por ello, que es un sector muy exigente y debe estar dotado de los mejores profesionales. Con esta formación, podrás aprender los principales requerimientos en cuanto a la seguridad alimentaria, así como conocer la biotecnología alimentaria más utilizada en la actualidad. Un claustro de profesionales y expertos en materia de calidad, seguridad y desarrollo alimentario te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Definir el concepto de seguridad alimentaria así como los procesos que implica.
- Aprender los prerequisites necesarios para la implantación y mantenimiento de un APPCC.
- Fijar las principales técnicas analíticas microbiológicas en muestras alimentarias.
- Profundizar en la producción de alimentos que requieren de fermentaciones.
- Desarrollar el concepto de biotecnología enfocado a alimentos funcionales.
- Diseñar un correcto plan de higiene para una industria alimentaria.

para qué te prepara

Este master ONLINE en Tecnología de la Industria Alimentaria te conducirá a adquirir los conocimientos teóricos y prácticos que a día de hoy se utilizan en el sector. Profundizarás en la seguridad alimentaria como pilar base de cualquier proceso conducente a obtener productos alimentarios de calidad. Entre dicho barrido, estará el análisis de la biotecnología utilizada para alimentos como probióticos, prebióticos o transgénicos.

salidas laborales

Las salidas profesionales de esta formación están orientadas a la capacitación para ejercer en el sector alimentario en materia de calidad, seguridad y desarrollo. Podrás aprender no sólo cómo se gestiona la calidad y seguridad en una empresa alimentaria sino también desde un punto de vista más innovador, la producción de nuevos alimentos y la biotecnología necesaria para ello.

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 'Higiene General en la Industria Alimentaria'
- Manual teórico 'Técnicas Bioquímicas de Análisis de Alimentos'
- Manual teórico 'Biotecnología de los Alimentos'
- Manual teórico 'Sistemas de Gestión de la Calidad (ISO 9001)'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Trazabilidad y Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Análisis Microbiológico de Distintos Tipos de Muestras en Alimentación'
- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma FSSC 22000'



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 ineseem 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

MÓDULO 1. 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?

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
- 4.Productos con denominación de calidad

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
- 8.Ventajas e 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
- 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

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

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
- 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
- 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
- 3.Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Definición por lotes. Agrupación de productos
- 3.Automatización de la trazabilidad
- 4.Sistemas de identificación
- 5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
- 3.Concepto de alimento
- 4.Nociones del valor nutricional
- 5.Recomendaciones alimentarias
- 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
- 9.Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 10.Cumplimentación 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
- 3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
- 4.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 5.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
- 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
- 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
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

MÓDULO 2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

- 1.Introducción
- 2.Trazabilidad y Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- 1.Introducción
- 2.Prerrequisitos del APPCC
- 3.Principios del sistema APPCC
- 4.Implantación del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

- 1.Introducción
- 2.Definición por lotes Agrupación de productos
- 3.Automatización de la trazabilidad
- 4.Sistemas de Identificación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

- 1.Conceptos
- 2.Marco Normativo
- 3.Riesgos derivados del uso de productos químicos Riesgos sobre la salud
- 4.Medidas preventivas
- 5.Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Buenas prácticas de manipulación
- 2.Higiene del manipulador
- 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
- 8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

MÓDULO 3. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA FSSC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN A LA CERTIFICACIÓN FSSC 22000

- 1.Certificación FSSC 22000
- 2.Introducción
- 3.Desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000

+ Información Gratis

1. Conceptualización
2. Contenidos
3. Normas ISO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000
4. Compromiso de la dirección
5. Control por parte de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PARA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ISO

1. Introducción a la relación de la ISO Norma BRC
2. IFS
3. Norma EFSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO

1. Introducción
2. Estructura y contenidos

MÓDULO 4. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DEL CONCEPTO DE CALIDAD

1. Introducción al concepto de calidad
2. Definiciones de Calidad
3. El papel de la calidad en las organizaciones
4. Costes de calidad
5. Beneficios de un Sistema de Gestión de la Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD: CONCEPTOS RELACIONADOS

1. Los tres niveles de la Calidad

2. Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
3. Gestión por procesos
4. Diseño y planificación de la Calidad
5. El Benchmarking y la Gestión de la Calidad
6. La reingeniería de procesos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS CLAVE DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

1. Introducción a los Siete principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad
2. Enfoque al cliente
3. Liderazgo
4. Compromiso del personal
5. Enfoque basado en procesos
6. Mejora Continua
7. Toma de Decisiones Basada en la Evidencia
8. Gestión de las Relaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERRAMIENTAS BÁSICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

1. Ciclo PDCA (Plan/Do/Check/Act)
2. Tormenta de ideas
3. Diagrama Causa-Efecto
4. Diagrama de Pareto
5. Histograma de frecuencias
6. Modelos ISAMA para la mejora de procesos
7. Equipos de mejora
8. Círculos de Control de Calidad
9. El orden y la limpieza: las 5s
10. Seis SIGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. INTRODUCCIÓN A LA ISO 9001

1. Las normas ISO 9000 y 9001
2. La Estructura de Alto Nivel
3. Principales factores de desarrollo de la ISO 9001

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. ISO 9001

1. Objeto y Campo de Aplicación
2. Referencias Normativas
3. Términos y Definiciones
4. Contexto de la Organización
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Soporte
8. Operación
9. Evaluación del desempeño
10. Mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (SGC)

1. Documentación de un SGC
2. Hitos en la implantación de un SGC
3. Etapas en el desarrollo, implantación y certificación de un SGC
4. Metodología y puntos críticos de la implantación
5. El análisis DAFO
6. El Proceso de Acreditación
7. Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
8. Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

MÓDULO 2. AUDITOR DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD.

- 1.Introducción. ¿Qué es un sistema de gestión?
- 2.Normalización, certificación, homologación y acreditación.
- 3.Sistemas de gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUDITORIAS.

- 1.Generalidades de la auditoría.
- 2.Tipos de auditoría.
- 3.Elementos de la auditoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DEL PROGRAMA DE LA AUDITORÍA.

- 1.El equipo auditor.
- 2.Programa de auditoría.
- 3.Técnicas de auditoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE LA AUDITORIA.

- 1.El proceso de auditoría.
- 2.Informe de auditoría.
- 3.Seguimiento de auditoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUDITORÍA INTERNA Y EXTERNA, AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.

- 1.Auditoría interna y externa.
- 2.Auditoría de sistemas de gestión de la calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE MEDIOAMBIENTE Y PREVENCIÓN.

- 1.Auditoría de sistemas de gestión de medioambiente.
- 2.Auditoría de sistemas de seguridad y salud en el trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE I+D+I Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL.

- 1.Auditoría sistemas de gestión de I+D+i.
- 2.Auditoría de Responsabilidad Social Empresarial.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PRODUCTOS Y SERVICIOS.

- 1.Clientes misteriosos.
- 2.Certificación de productos.
- 3.Otros sistemas de gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA AUDITORÍA EN EL SECTOR.

MÓDULO 3. MODELO DE CALIDAD EFQM: GESTIÓN DE LA EXCELENCIA EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DEL MODELO EFQM

- 1.Estructura del Modelo EFQM
- 2.La calidad total (TQM) y el Model EFQM
- 3.Principios Fundamentales de la Excelencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRITERIOS DE DIRECCIÓN DEL MODELO EFQM

- 1.Propósito, visión y estrategia
- 2.Cultura de la organización y liderazgo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS DE EJECUCIÓN DEL MODELO EFQM

- 1.Implicar a los grupos de interés
- 2.Crear valor sostenible
- 3.Gestionar el funcionamiento y la transformación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CRITERIOS RESULTADOS DEL MODELO EFQM

- 1.Percepción de los grupos de interés
- 2.Rendimiento estratégico y operativo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LA MEJORA CONTINUA A LA ORGANIZACIÓN

- 1.El concepto REDER
- 2.Aplicación de la metodología REDER a Dirección y Ejecución

- 3.Aplicación de la metodología REDER a Resultados
- 4.Matrices de análisis y puntuación
- 5.Esquema general del proceso de evaluación
- 6.Etapas clave del proceso de evaluación
- 7.Modelo adaptado
- 8.Últimas novedades del modelo EFQM de excelencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RECONOCIMIENTOS BASADOS EN EL MODELO EFQM DE EXCELENCIA

- 1.Visión general
- 2.El proceso del premio
- 3.Proceso del sello CGC
- 4.Convalidación con el reconocimiento de EFQM
- 5.El nuevo enfoque de evaluación de la EFQM

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIONES PRÁCTICAS DEL MODELO EFQM DE EXCELENCIA

- 1.La importancia del cuestionario de autoevaluación
- 2.Herramienta de guía y soporte a la metodología de autoevaluación

MÓDULO 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE DISTINTOS TIPOS DE MUESTRAS EN ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS ALIMENTARIAS

- 1.Microorganismos que se encuentran en los alimentos habitualmente
- 2.Enfermedades transmisibles en los alimentos y Bacterias patógenas
- 3.Microorganismos existentes en la descomposición de los alimentos
- 4.Contaminación de los alimentos
- 5.Generalidades sobre la temperatura y aditivos para la conservación de alimentos
- 6.Alteraciones de los alimentos
- 7.Bacterias entéricas que indican contaminación fecal
- 8.Conocimiento de la legislación alimentaria
- 9.Normas microbiológicas
- 10.Reglamentación técnico sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS AMBIENTALES

- 1.Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto
- 2.Procesos para el análisis microbiológico del aire
- 3.Métodos para el control de los microorganismos del aire: radiaciones UV, agentes químicos, filtración y flujo laminar
- 4.Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS

- 1.Calidad sanitaria del agua
- 2.Microorganismos principales en aguas superficiales y residuales
- 3.Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales
- 4.DBO y DQO
- 5.Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación
- 6.Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias, Ecoli, clostridios sulfito reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella
- 7.Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTROS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

- 1.Otros Análisis aplicados a productos farmacéuticos
- 2.Generalidades sobre microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado
 - 1.- Prevención de la legionelosis
- 3.Existencia de Microorganismos en papel y cartón

MÓDULO 6. TÉCNICAS BIOQUÍMICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

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. Péptidos
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 implicadas enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LOS LÍPIDOS

1. Clasificación de los lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de los 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
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 DIDÁCTICA 6. OTROS COMPONENTES EN LOS ALIMENTOS

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

MÓDULO 7. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
2. Conceptos relacionados

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

2.Ingeniería genética y los alimentos

3.Beneficios y riesgos de los productos obtenidos 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

2.Alimentos fermentados

3.Las fermentaciones de carácter alcohólico

4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1.Fermentación cárnica

2.La fermentación de los productos lácteos

3.La fermentación de otros productos

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?

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

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

2.Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales

3.Tipología de alimentos funcionales

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

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 ALÉRGICOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1.Principios del control de alérgenos

2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- 3.Nuevas normas
- 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

MÓDULO 8. HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 1.Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos
- 2.Los agentes biológicos. Características y tipos
- 3.Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos
- 4.La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROCESOS, INSTALACIONES Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS DISTINTAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- 1.La industria cárnica
- 2.La industria de elaborados y conservas
- 3.La industria láctea
- 4.La industria panadera y pastelera
- 5.La industria de bebidas y licores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- 1.Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes
- 2.El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier
- 3.Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes
- 4.Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos
- 5.Productos de descomposición bioquímica
- 6.Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria
- 7.La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones
- 8.Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización
- 9.Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos
- 10.Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
- 11.Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN

- 1.Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos
- 2.Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones
- 3.Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN

- 1.El Plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP
- 2.Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico
- 3.Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección. Validación. Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono

4.Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final

5.La esterilización. Generalidades y métodos

6.Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.Normativa sobre manipulación de alimentos

2.Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria

3.Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria

4.Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos

5.La salud del trabajador de la industria alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.El hombre y el medio ambiente

2.Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible

3.Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo

4.Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria

5.Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias

2.Subproductos derivados y deshechos

3.Recogida selectiva de residuos

4.Toma de muestras

5.Gestión administrativa de residuos peligrosos

6.Emisiones a la atmósfera

7.Otros tipos de contaminación: contaminación acústica

8.Normativa en materia de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

1.Importancia de la gestión ambiental

2.Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO

3.Herramientas en la gestión medio-ambiental

4.Ahorro hídrico y energético

5.Alternativas energéticas

6.Sistemas de depuración de vertidos

7.Medidas de prevención y protección

MÓDULO 9. PROYECTO FIN DE MÁSTER