

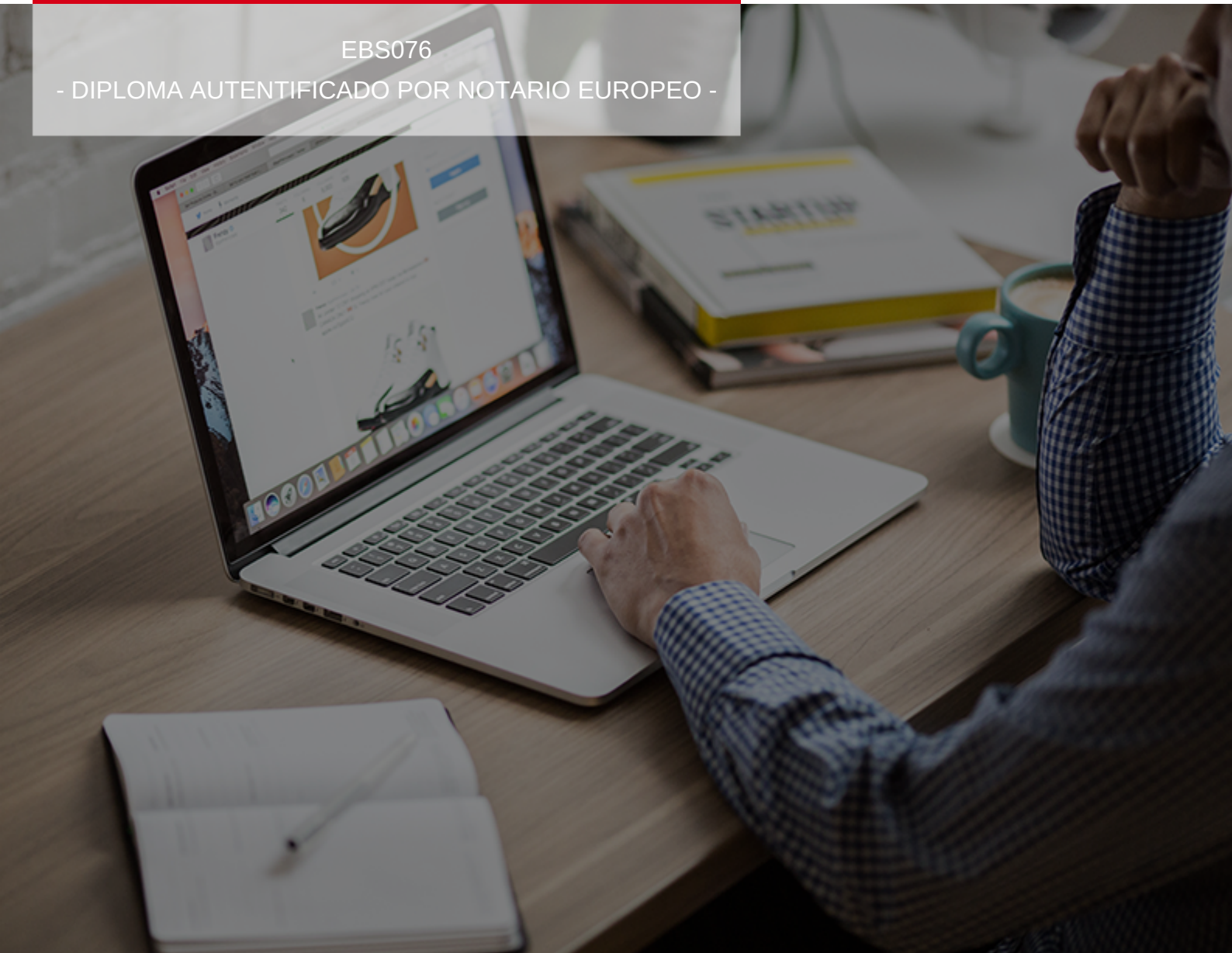
CURSO

PDD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



EBS076

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en **PDD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (PROGRAMA DE DESARROLLO DIRECTIVO)**.

Permite conocer nociones básicas sobre direccional y liderazgo, las empresas y sus tipos según varias clasificaciones, el liderazgo estratégico, la estructuración y la organización y sus modelos, los recursos humanos, las herramientas de motivación, la prevención de recursos humanos, la responsabilidad social corporativa y la auditoria de la empresa, entre mucho otros conceptos relacionados.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2158 €~~
VALOR ACTUAL: 540 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “ **PDD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (PROGRAMA DE DESARROLLO DIRECTIVO)** ”, de ELBS Escuela de Liderazgo, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

DESARROLLO DIRECTIVO EN CONTROL DE GESTIÓN

MÓDULO 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE DIRECCIÓN Y LIDERAZGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN CONCEPTUAL

1. Diferencias entre director y líder
2. Teorías del liderazgo
 - Teoría de la gran persona
 - Teoría de los rasgos
 - Teoría de la contingencia
 - Teoría de la situación
 - Teoría del comportamiento
3. Cualidades de un buen líder

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MODELOS DE LIDERAZGO

1. Liderazgo carismático
2. Liderazgo transaccional
3. Liderazgo transformacional
4. Liderazgo situacional
5. Liderazgo autocrático
6. Liderazgo democrático
7. Liderazgo laissez faire

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO. 2. LA EMPRESA COMO MARCO DE LA GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN DE EMPRESA

1. Características de una empresa
2. Objetivos
3. Funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTOS DE LA EMPRESA

1. Elementos tangibles
 - Elementos materiales
 - Elementos humanos
 - Elementos financieros
2. Elementos intangibles
 - Elementos relacionales
 - Elementos estructurales
 - Elementos del conocimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE EMPRESAS

1. Según su sector de actividad
 - Empresas del sector primario
 - Empresas del sector secundario
 - Empresas del sector terciario
 - Empresas del sector cuaternario
2. Según sus dimensiones
 - Microempresas
 - Pequeñas empresas
 - Medianas empresas
 - Grandes empresas
3. Según el número de socios y su forma jurídica
 - Empresas individuales
 - Empresas societarias unipersonales
 - Empresas societarias
4. Según su ámbito
 - Empresas regionales
 - Empresas nacionales
 - Empresas multinacionales
 - Empresas transnacionales

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. MODELOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN EMPRESARIAL

1. Concepto
 - Finalidad de la gestión empresarial
2. Herramientas de gestión
 - Plan de negocios
 - Caracterización de la estructura del negocio
 - Contabilidad
 - Checklist

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE MODELOS

1. Gestión por objetivos
2. Lean management
3. Modelo Six Sigma
4. Agile management
5. Gestión por competencias
6. Total quality management

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN INTEGRAL DE LA EMPRESA

1. Caracterización
 - Definición
 - Importancia de la planificación
2. Componentes
 - Gestión estratégica
 - Gestión organizacional
 - Gestión de recursos humanos
 - Gestión presupuestaria y financiera
 - Gestión operacional
 - Gestión comunicativa
 - Gestión de la RSC
 - Control de la gestión

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. GESTIÓN ESTRATÉGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LIDERAZGO ESTRATÉGICO

1. Estrategia y pensamiento estratégico
 - Importancia del benchmarking
2. Proceso de planificación y gestión estratégica
 - Definición de la visión, misión y valores empresariales
 - Análisis DAFO
 - Análisis PEST/EL
 - Análisis Porter
 - Matrices de cartera
 - Determinación de los objetivos
 - Concreción de la estrategia
 - Aplicación
 - Evaluación de los resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPLEMENTACIÓN DE LA GESTIÓN ESTRATÉGICA

1. Modelo PRINCE2
2. Modelo de la ruta crítica (CPM)
3. Modelo PERT
4. Modelo OKR
5. Modelo scrum
6. Modelo PMBOK
 - Global Standard PMI

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. GESTIÓN ORGANIZACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE ORGANIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MODELOS DE ESTRUCTURACIÓN

1. Modelo lineal
2. Modelo funcional
3. Modelo adhocrático
4. Modelo lineo-funcional
5. Modelo divisional
6. Modelo matricial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE TRABAJO CON ORGANIZACIONES

1. Establecimiento de canales de comunicación efectiva
 - Tipos de comunicación interna
 - Herramientas de comunicación interna
 - Plan de comunicación interna
2. Difusión de la cultura organizacional

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COACHING EN LA EMPRESA

1. Conceptos
 - Coaching
 - Coach
 - Coachee
2. Diferencias con otras disciplinas
 - Mentoring vs. coaching
 - Consultoría vs. coaching
 - Asesoría vs. coaching
 - Terapia vs. coaching
3. Herramientas y técnicas
 - Observación
 - Rapport
 - Escucha activa
 - Preguntas poderosas
4. Importancia del coaching en la gestión organizacional

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. LIDERAZGO MOTIVACIONAL EN LA GESTIÓN DE ORGANIZACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

1. Humanización del líder
2. Importancia del equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS DE MOTIVACIÓN

1. Reconocimiento del trabajo
2. Comunicación efectiva
3. Empoderamiento del equipo
4. Desarrollo de habilidades
5. Buen clima laboral
6. Definición de objetivos y metas claras

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. El trabajador como ser humano
2. Otros recursos productivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES

1. Planificación de las necesidades de personal
2. Selección de candidatos
3. Administración de la plantilla
4. Formación de los trabajadores
5. Evaluación en el desempeño profesional
6. Intervención en las relaciones laborales
 - Clima laboral
 - Conflicto laboral individual y colectivo
 - Acoso laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODELOS DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS

HUMANOS

1. Modelos tradicionales
 - Modelo burocrático
 - Modelo de gestión de personal
 - Modelo de Dessler (1988)
 - Modelo de Cascio (1989)
 - Modelo de Heneman (1989)
 - Modelo de Schuler y Huber (1990)
 - Modelo de Ivancevich (1992)
2. Modelo de gestión por competencias
 - Implementación al reclutamiento
 - Importancia de identificar las competencias clave
 - Evaluación de las competencias personales
 - Aplicación en la acogida e integración del nuevo empleado
 - Valoración del desempeño laboral por competencias
 - Formación de los trabajadores en nuevas competencias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN

1. Tipos de riesgos laborales
 - Riesgos físicos
 - Riesgos químicos
 - Riesgos biológicos
2. Daños en la salud de los trabajadores
 - Accidentes de trabajo y no laborales
 - Enfermedades profesionales y comunes
3. Señalización de los riesgos en España
 - Señales de advertencia
 - Señales de prohibición
 - Señales de obligación
 - Señales de equipos de lucha contra incendios
 - Señales de salvamento o de socorro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Principios de acción preventiva
2. Plan de prevención de riesgos
3. Servicios de prevención de riesgos
4. Delegados de prevención
5. Comité de Seguridad y Salud
6. Derechos y obligaciones de los trabajadores
7. Responsabilidades y sanciones
8. Organizaciones estatales de prevención

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. GESTIÓN PRESUPUESTARIA Y FINANCIERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DEL CONTROL ECONÓMICO EN LA

EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTABILIDAD

1. Concepto y objetivos
 - Patrimonio empresarial
2. Hechos contables
 - Variación de los bienes patrimoniales
 - Proceso de contabilización
3. Resultado de la empresa
 - Ingresos
 - Gastos
 - Resultado
4. Plan General de Contabilidad (PGC)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISCALIDAD

1. Gravámenes del sistema tributario
 - Tasas
 - Contribuciones especiales
 - Impuestos
2. Obligaciones fiscales
 - Impuesto sobre actividades económicas (IAE)
 - Impuesto sobre transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados (ITPyAJD)
 - Impuesto de sociedades
 - Impuesto sobre el valor añadido (IVA)
 - Impuesto de la renta sobre las personas físicas (IRPF)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FINANCIACIÓN EMPRESARIAL

1. Importancia de la financiación
2. Modalidades de financiación
 - Reinversión de las ganancias
 - Financiación bancaria
 - Emisión de acciones
 - Emisión de bonos
 - Capital riesgo
 - Factoring
 - Renting
 - Leasing
 - Forfaiting
3. Análisis financiero
 - Rentabilidad económica
 - Rentabilidad financiera
 - Apalancamiento
 - Ratios de liquidez y solvencia
 - Examen del endeudamiento de la empresa
 - Valoración del riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE INVERSIONES

1. Proyecto de inversión
 - Elementos del proyecto
 - Ciclo del proyecto

2. Métodos de valoración de la inversión
 - Valor presente neto
 - Tasa interna de retorno
 - Índice de rentabilidad
 - Período de recuperación del capital
3. Tipos de inversiones
 - Inversiones en activos fijos
 - Inversiones en tecnología e innovación
 - Inversiones en capital humano
 - Inversiones en capital de trabajo
 - Inversiones en marketing y publicidad
 - Inversiones en adquisiciones y fusiones
 - Inversiones en crecimiento
 - Inversiones en instrumentos financieros

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. GESTIÓN OPERACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

1. Importancia de la toma de decisiones
2. Métodos para la toma de buenas decisiones
 - Método de la lista de pros y contras
 - Análisis de decisión multicriterio
 - Método del árbol de decisión
 - Matriz de Eisenhower
 - Método Delphi

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNDAMENTOS

1. Definición de la estrategia operacional
2. Diseño de procesos y sistemas de trabajo
3. Control y seguimiento de la producción
4. Administración de la cadena de suministro
 - Stock indispensable
 - Stock mínimo
 - Stock de seguridad
 - Stock en tránsito
 - Stock obsoleto
5. Gestión de la calidad
 - Índice de satisfacción del cliente
 - Tasa de devolución de productos
 - Tasa de productos defectuosos
 - Porcentaje de productos no conformes
 - Tiempo medio entre fallos
 - Tiempo medio de reparación
 - Índice de cumplimiento de los plazos de entrega
6. Apuesta por la innovación y la mejora continuas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HERRAMIENTAS DE GESTIÓN OPERACIONAL

1. Análisis de procesos
 - Optimización de la logística
 - Relaciones con operadores logísticos

2. Gestión de inventarios
 - Modelo de inventario periódico
 - Modelo de inventario perpetuo
 - Modelo ABC
 - Modelo JIT
 - Modelo de revisión continua
 - Modelo de revisión periódica
3. Examen y control de los gastos de operaciones

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. GESTIÓN COMUNICATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA COMUNICACIÓN

1. Proceso comunicativo
 - Emisor
 - Receptor
 - Canal
 - Código
 - Feedback
 - Contexto
2. Tipos de comunicación
 - Comunicación verbal oral
 - Comunicación verbal escrita
 - Comunicación paraverbal
 - Comunicación no verbal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMUNICACIÓN EXTERNA

1. Características
 - Uniformidad
 - Oportunidad
 - Claridad
 - Adaptabilidad
 - Instrumentalidad
 - Planificación
2. Funciones
 - Reforzar la relación con los clientes
 - Robustecer los vínculos con los proveedores
 - Articular canales con los medios de comunicación
 - Mejorar los lazos con el público
3. Herramientas
 - Nota de prensa
 - Difusión en redes
 - Publicación en blog
 - Elaboración de newsletters
 - Publicidad
4. Plan de comunicación externa

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. GESTIÓN DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

CORPORATIVA

1. Principios básicos
2. Manifestaciones
 - Respeto de los derechos de los trabajadores
 - Contención del impacto ambiental
 - Honestidad con los consumidores
 - Transparencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS DE GESTIÓN

1. Códigos de conducta y buenas prácticas
2. Técnicas normalizadas
 - ISO 26000
 - SA 8000
 - Global Initiative Reporting (GRI)
 - Sustainability Accounting Standards Board
3. Sistemas de gestión
 - IQNet SR10
 - SGE 21

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA EFECTIVIDAD

1. Medición del impacto social
 - Social and Human Capital Protocol
 - London Benchmarking Group
 - Impact Reporting & Investment Standards
 - Social Return On Investment
 - Socio-Economic Assessment Toolbox

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. CONTROL DE LA GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE SUPERVISAR LA GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUDITORÍA DE LA EMPRESA

1. Concepto
2. Tipos
 - Auditoría interna
 - Auditoría externa
3. Perfil del auditor
4. Herramientas de auditoría
 - Listas de verificación
 - Diagramas de flujos
 - Diagramas de procesos
 - Muestreo estadístico
 - Técnica del análisis de la causa raíz
 - Realización de entrevistas y cuestionarios
5. Etapas
 - Fase documental
 - Fase de desarrollo
 - Fase de elaboración del informe de auditoría
 - Fase de seguimiento y cierre

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SOFTWARES DE GESTIÓN

1. SAP Business Objects
2. Oracle Hyperion
3. IBM Cognos Analytics
4. Microsoft Power BI
5. Asana
6. Trello
7. QlikView
8. Tableau
9. Microsoft Excel

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 2

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y A LA NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Evolución histórica
2. Bromatología
3. Nutrición
4. Dietética y dietoterapia
5. Tecnología de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Rueda de los alimentos
2. Pirámide alimentaria
3. Raciones alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETISTA-NUTRICIONISTA

1. Ámbitos de actuación y funciones
 - Dietista-nutricionista clínico
 - Dietista-nutricionista de salud pública
 - Dietista-nutricionista en restauración colectiva
 - Dietista-nutricionista en la industria
 - Dietista-nutricionista docente
 - Dietista-nutricionista investigador
2. Colegiación del dietista-nutricionista

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
 - Lácteos
 - Farináceos
 - Verduras y hortalizas
 - Frutas
 - Carnes
 - Pescados
 - Huevos
 - Oleaginosos
 - Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

1. Macronutrientes
 - Hidratos de carbono
 - Proteínas
 - Lípidos

2. Micronutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Disponibilidad
2. Accesibilidad
3. Aceptabilidad y consumo
4. Utilización biológica de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAUSAS DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Degradación de los suelos
2. Escasez de agua
3. Contaminación atmosférica
4. Cambio climático
5. Explosión demográfica
6. Crisis económicas y problemas de gobernanza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Inseguridad alimentaria leve
2. Inseguridad alimentaria moderada
3. Inseguridad alimentaria grave

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR TRAZABILIDAD?

1. Cadena alimentaria
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Tipos de trazabilidad alimentaria
 - Trazabilidad hacia atrás
 - Trazabilidad interna o de proceso
 - Trazabilidad externa o hacia delante

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE MANIPULACIÓN

1. Recepción de materias primas
2. Métodos de conservación
3. Envasado y presentación
4. Etiquetado de los alimentos y marcas de salubridad
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo

2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - Control de temperatura
 - Higiene y manipulación
 - Procedimientos de limpieza, desinfección y control de humedad
 - PH de los alimentos
 - Monitoreo y análisis microbiológico
 - Normativas y legislación
 - Planes de seguridad alimentaria
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. MEDIDAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA Y LABORAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE MANIPULACIÓN

1. Higiene
 - Locales, útiles de trabajo y envases
2. Buenas prácticas
3. Hábitos
4. Estado de salud del manipulador
5. Limpieza y desinfección
6. Control de plagas
7. Prácticas peligrosas
8. Diseños de planes de higiene en las empresas alimentarias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. PATOLOGÍAS RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORIGEN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Contaminación biológica
2. Contaminación química
3. Contaminación física
4. Contaminación ambiental
5. Contaminación durante la producción y procesamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Bacterias infecciosas

2. Bacterias tóxicas
3. Virus
4. Parásitos
5. Mohos
6. Biotoxinas marinas
7. Priones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA POR QUÍMICOS AMBIENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Alergias
2. Intolerancias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. LOS ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Tipos de alergias
2. Manifestación
3. Pruebas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGIA E INTOLERANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO PSICOSOCIAL DE LA ALERGIA A ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPIOS DEL CONTROL DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO

1. Sistemas de envasado
 - Envasado primario
 - Envasado secundario
 - Envasado terciario
 - Envasado al vacío
 - Envasado con atmósfera modificada
 - Envasado aséptico
 - Envasado por llenado en caliente
 - Envasado de porciones individuales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGISTROS

1. Definición por lotes

2. Agrupación de productos
3. Automatización de trazabilidad
4. Sistemas de identificación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO

1. Pasteurización
 - Pasteurización de baja temperatura prolongada
 - Pasteurización de alta temperatura corto tiempo
 - Pasteurización en botella
2. Esterilización
 - Esterilización por calor
 - Esterilización por radiación
 - Esterilización química
3. Escaldado
4. Cocción
5. Ultra-alta temperatura (UHT)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

1. Ahumado
2. Salazón
3. Encurtido
4. Adobo
5. Escabeche
6. Acidificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR RADIACIONES IONIZANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR MODIFICACIÓN DE LA ATMÓSFERA

1. Atmósfera modificada
2. Atmósfera controlada
3. Envasado en vacío
4. Envasado con gas inerte
5. Envasado en atmósfera protectora

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL SISTEMA APPCC?

1. Origen
2. Prerrequisitos
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. Aplicación del sistema
6. Ventajas e inconvenientes
7. Capacitación
8. Normas ISO 22000 y FSSC 22000

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS Y CONTROL

1. Peligros y su importancia
2. Metodología de trabajo
3. Formación del equipo de trabajo
4. Puntos de control críticos y medidas de control
5. Elaboración de planos de instalaciones
6. Anexo

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. INDUSTRIA, INNOVACIÓN Y TENDENCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Tecnología en la producción
 - Agricultura de precisión
 - Biotecnología
2. Procesamiento y conservación
 - Tecnología de alta presión
 - Nanoencapsulación
3. Nuevos ingredientes y alimentos
 - Proteínas alternativas
 - Alimentos impresos en 3D
4. Sostenibilidad
 - Empaques comestibles y biodegradables
 - Agricultura vertical y urbana
5. Personalización y nutrición
 - Alimentos funcionales
 - Dietas personalizadas
6. Digitalización y Big Data
 - Plataformas de trazabilidad
 - Realidad aumentada en el empaque
7. Modelos de negocio innovadores
 - Delivery* de kits de cocina
 - Economía circular
8. Plan de innovación
9. Desarrollo de envases inteligentes
10. Principales innovaciones alimentarias en España

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN

1. Biomateriales
2. *Real food*

3. Grasas vegetales
4. Proteínas vegetales
5. Productos híbridos
6. Nutrición de precisión
7. Productos eco-friendly
8. Consumo local y de temporada

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. FUNDAMENTOS DEL DERECHO ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS SANITARIOS Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS ECOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del Derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Modelo *nutri-score* de etiquetado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN