



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

**1 |** Somos Euroinnova

**2 |** Rankings

**3 |** Alianzas y acreditaciones

**4 |** By EDUCA EDTECH Group

**5 |** Metodología LXP

**6 |** Razones por las que elegir Euroinnova

**7 |** Financiación y Becas

**8 |** Métodos de pago

**9 |** Programa Formativo

**10 |** Temario

**11 |** Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de  
**19**  
años de  
experiencia

Más de  
**300k**  
estudiantes  
formados

Hasta un  
**98%**  
tasa  
empleabilidad

Hasta un  
**100%**  
de financiación

Hasta un  
**50%**  
de los estudiantes  
repite

Hasta un  
**25%**  
de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**





**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.





Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**



## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.



## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
**ALUMNI**

**20%** Beca  
**DESEMPLEO**

**15%** Beca  
**EMPRENDE**

**15%** Beca  
**RECOMIENDA**

**15%** Beca  
**GRUPO**

**20%** Beca  
**FAMILIA  
NUMEROSA**

**20%** Beca  
**DIVERSIDAD  
FUNCIONAL**

**20%** Beca  
**PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos



**DURACIÓN**  
200 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



### EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre del curso**

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A  
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER  
La Dirección Académica



Con Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (C2) (Bases: Resolución 6045)

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## Descripción

---

Por medio de la digitalización en la fabricación de alimentos, se facilita y acelera en gran medida el proceso de evolución de los productos, servicios y procesos, ayudándonos a tomar decisiones rápidas para fabricar de forma personalizada y adaptada a las necesidades cambiantes del mercado. A través de este curso online de digitalización en la fabricación de alimentos se pretende ofrecer al alumnado la formación y las competencias adecuadas para llevar a cabo estos procesos en el ámbito profesional.

## Objetivos

---

Entre los objetivos de este curso online de fabricación de alimentos podemos destacar: - Por un lado, conocer en profundidad la industria alimentaria, las materias primas empleadas, la gestión de la calidad y la seguridad, normativa aplicable, etc. - Por otro, estudiar el proceso de digitalización en la fabricación de alimentos, analizando su relevancia, la integración en la cadena de valor y la hiperconectividad del consumidor.

## A quién va dirigido

---

Este curso online de digitalización en fabricación alimentaria se dirige a profesionales y estudiantes de la industria alimentaria y otros afines que quiera ampliar o actualizar sus conocimientos en esta materia. Igualmente, se dirige a cualquiera que por cuestiones personales o profesionales tenga interés en desarrollar sus conocimientos sobre fabricación alimentaria.

## Para qué te prepara

---

Gracias al curso de digitalización en la fabricación alimentaria podrás adquirir la formación y los conocimientos necesarios para gestionar de forma profesional todo tipo de sistemas y procesos de digitalización en la industria alimentaria.

## Salidas laborales

---

Industria alimentaria, seguridad, calidad, gestión de la producción, etc.

## TEMARIO

---

### 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. - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
  3. - 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
  1. - Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria
  2. - Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
  3. - Legislación internacional

#### MÓDULO 2. DIGITALIZACIÓN EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPORTANCIA DE LA DIGITALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA 4.0



1. Tendencias de una economía en proceso de cambio
2. Papel de las tecnologías digitales
3. Marketing, venta, relación cliente (visión 360° y multicanal)
4. Desafíos de la dirección de IT
5. Desarrollo de competencias informáticas
6. Función de RR. HH. en la transformación digital de la empresa: formación, acompañamiento

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN AVANZADA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 4.0

1. Estrategias de transformación digital: global, por etapas y funciones, spin-off
2. Modelo de Trabajo en un entorno digital
3. Enfoques: Mobile first, Lean startup, Food desing...
4. ¿Cómo funciona la industria conectada 4.0?
5. Seis SIGMA
  1. - Fases DMAIC para Seis Sigma
6. Autómatas programables
  1. - Niveles funcionales en los que se puede dividir un sistema de fabricación
  2. - Equipos para la automatización industrial

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. HIPERCONECTIVIDAD DEL CONSUMIDOR

1. Hiperconectividad
2. Comercio electrónico
3. E-marketing
4. Comercialización online
  1. - Consumidor digital

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. INTEGRACIÓN DE LA CADENA DE VALOR

1. Cadena de valor en la industria alimentaria
2. Cadena de valor en comercio electrónico
  1. - Actores que intervienen en la cadena de valor
  2. - Oportunidades que genera internet en la cadena de valor
3. Beneficios de internet y del comercio electrónico desde el punto de vista del consumidor y de la empresa
  1. - Desde el punto de vista del consumidor
  2. - Desde el punto de vista de la empresa

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Telefonos de contacto

|                    |                                                                                   |                         |                             |                                                                                     |                         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>España</b>      |  | <b>+34 900 831 200</b>  | <b>Argentina</b>            |  | <b>54-(11)52391339</b>  |
| <b>Bolivia</b>     |  | <b>+591 50154035</b>    | <b>Estados Unidos</b>       |  | <b>1-(2)022220068</b>   |
| <b>Chile</b>       |  | <b>56-(2)25652888</b>   | <b>Guatemala</b>            |  | <b>+502 22681261</b>    |
| <b>Colombia</b>    |  | <b>+57 601 50885563</b> | <b>Mexico</b>               |  | <b>+52-(55)11689600</b> |
| <b>Costa Rica</b>  |  | <b>+506 40014497</b>    | <b>Panamá</b>               |  | <b>+507 8355891</b>     |
| <b>Ecuador</b>     |  | <b>+593 24016142</b>    | <b>Perú</b>                 |  | <b>+51 1 17075761</b>   |
| <b>El Salvador</b> |  | <b>+503 21130481</b>    | <b>República Dominicana</b> |  | <b>+1 8299463963</b>    |

### !Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.com)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España       
Latino America    
Reública Dominicana  

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group