



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Maestría en Bromatología y Tecnología de los Alimentos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By **EDUCA**
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

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

7 | Financiación
y **Becas**

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el fin de garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de
18
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](#)



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



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

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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 multidisciplinarios 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.

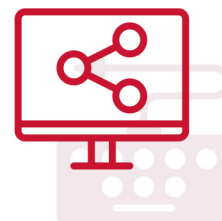


Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.





5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

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 más...



[Ver en la web](#)

Maestría en Bromatología y Tecnología de los Alimentos



DURACIÓN
1500 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación de Maestría en Bromatología y Tecnología de los Alimentos expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUOLA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

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 la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
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 AREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO ISO IQNET

Con Examen Consultivo, Campaña Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Item: Producción 0048)

Ver en la web

Descripción

La bromatología es la ciencia que tiene como finalidad el estudio de los alimentos, lo que incluye tanto su composición como su valor alimenticio y calórico o sus efectos en el organismo, sus propiedades físicas, toxicológicas y contaminantes. A través de la presente maestría en bromatología se pretende ofrecer al alumnado la formación adecuada para especializarse en tecnología de alimentos, desarrollando amplios conocimientos en materia de la preservación, elaboración, almacenamiento y control de calidad de alimentos, promoviendo la investigación y el desarrollo científico-tecnológico.

Objetivos

Entre los principales objetivos de la maestría en bromatología destacamos los siguientes: - Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico. - Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación. - Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades. - Conocer y valorar los distintos trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa y obesidad. - Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria. - Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos. - Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos. - Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual. - Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria. - Conocer el sistema APPCC y sus fases. - Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada. - Identificar los peligros y puntos de control críticos. - Adquirir conocimientos técnicos y teóricos - Aprender sobre el sistema de Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos. - Conocer las diferentes etapas de APPC-HACCP. - Planificar planes generales de higiene en las empresas alimentarias. - Auditar Sistemas de Gestión. - Conocer los diferentes documentos de trabajo e informes para las auditorías.

A quién va dirigido

La maestría en bromatología se dirige principalmente a profesionales, estudiantes y titulados en ámbitos como la Biología, la Enfermería, la Medicina, la Farmacia, la Química, la Biomedicina o la Bioquímica que tengan interés en desarrollar una carrera laboral en el ámbito de la industria alimentaria y la bromatología.

Para qué te prepara

Gracias a esta maestría en bromatología podrás conocer a fondo el entorno de la industria alimentaria, especializándote en ámbitos tan relevantes como la seguridad, la biotecnología o la toxicología.

Salidas laborales

Bromatología, industria alimentaria, calidad, seguridad e higiene en la industria alimentaria, gestión del I+D+i en la industria alimentaria, etc.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

PARTE 1. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS Y DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

1. Transformaciones energéticas celulares.
2. Unidades de medida de la energía.
3. Necesidades energéticas del adulto sano.
4. Necesidades energéticas totales según la FAO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

1. Valor energético de los alimentos.
2. Tablas de composición de los alimentos.
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Alimentos de origen animal.
3. Alimentos de origen vegetal.
4. Otros alimentos.
5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición.
2. Digestión, absorción y metabolismo.
3. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
4. Raciones dietéticas recomendadas.
5. Aminoácidos esenciales.
6. Suplementación y complementación proteica.
7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

1. Introducción.
2. Clasificación.
3. Funciones generales de los minerales.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

1. Introducción.
2. Funciones.
3. Clasificación.
4. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

1. Introducción.
2. El agua en el cuerpo humano.
3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
4. El agua y soluciones acuosas.
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
6. Balance hídrico.
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
8. Contenido de agua en los alimentos.

PARTE 2. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
 1. - Industria farmacéutica
 2. - Industria alimentaria
 3. - Industria medioambiental
 4. - Industria agropecuaria
 5. - Herramientas de diagnóstico
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
 1. - Historia de la Biotecnología de los alimentos
 2. - Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
 3. - Prevención de intoxicaciones alimentarias
2. Conceptos relacionados
 1. - Nuevos alimentos

- 2. - Alimentos funcionales
- 3. - Alimentos probióticos
- 4. - Alimentos prebióticos
- 5. - Alimentos transgénicos
- 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
 - 1. - Breves nociones de genética
 - 2. - El ADN
 - 3. - Herramientas de Ingeniería Genética
- 2. Ingeniería genética y los alimentos
 - 1. - Modificación de microorganismos
 - 2. - Modificación de vegetales
 - 3. - Modificaciones de animales
- 3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
 - 1. - Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
 - 2. - Riesgos de la producción 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
 - 1. - Microbios como alimento
 - 2. - Biomoléculas
 - 3. - Edulcorantes
 - 4. - ¿Es malo comer microorganismos?
- 2. Alimentos fermentados
- 3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 - 1. - Arroz
 - 2. - Vino
 - 3. - Cerveza
 - 4. - Cava
- 4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 - 1. - Pan
 - 2. - Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1. Fermentación cárnica
- 2. La fermentación de los productos lácteos
 - 1. - Quesos
 - 2. - Yogur
 - 3. - Kéfir
- 3. La fermentación de otros productos

1. - Salsa de soja
2. - Queso de tofu
3. - Miso
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?
 1. - ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
 2. - Olor y sabor de los alimentos transgénicos
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
 1. - Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
 2. - Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
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
 1. - ¿Con qué ingredientes cuenta?
 2. - ¿Cuáles son sus utilidades?
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
 1. - Alimentos funcionales en la primera infancia
 2. - Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
 3. - Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
 4. - Alimentos funcionales cardiovasculares
 5. - Alimentos funcionales digestivos
 6. - Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
 7. - Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
3. Tipología de alimentos funcionales
 1. - Alimentos funcionales naturales
 2. - Alimentos funcionales modificados
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
 1. - Componentes del alimento
 2. - Compuestos xenobióticos
 3. - Agentes infecciosos
 4. - Biotoxinas
 5. - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de 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 ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

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 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

PARTE 3. I+D+I EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TENDENCIAS ACTUALES EN EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Procesos de elaboración.
2. Valores nutricionales.
3. Controles de laboratorio y seguridad alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIONES DE PRODUCTO.

1. Formatos.
2. Envases.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AVANCES TECNOLÓGICOS EN LA CADENA DE FABRICACIÓN ALIMENTARIA.

1. Equipos de procesado.
2. Equipos de conservación. Técnicas avanzadas de conservación y procesado
3. Equipos de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA.

1. Desarrollo de nuevos aditivos. Ingredientes y aditivos alimentarios. Funcionalidad tecnológica
2. Los alimentos funcionales.
3. Los alimentos transgénicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDICIONANTES NORMATIVOS.

1. Regulación en el empleo de aditivos alimentarios.
2. Regulación sobre materiales en contacto con los materiales.
3. Regulación sobre seguridad e higiene alimentaria

PARTE 4. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES MECANISMOS DE ABSORCIÓN DE TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPORTANCIA DE LA MICROBIOTA DEL TRACTO GASTROINTESTINAL EN LA TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BIODISPONIBILIDAD DE SUSTANCIAS TÓXICAS EN LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVALUACIÓN DE LA TOXICIDAD DE ADITIVOS Y CONTAMINANTES PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS IN VITRO EN LA EVALUACIÓN TOXICOLÓGICA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DE RIESGOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTOXINAS MARINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOXINAS DE CIANOFÍCEAS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALIMENTOS CON SUSTANCIAS TÓXICAS DE ORIGEN NATURAL: PLANTAS SUPERIORES ALIMENTICIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INTOXICACIONES POR PLANTAS MEDICINALES

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INTOXICACIONES POR SETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 13. SUSTANCIAS ANTINUTRITIVAS PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CONTAMINANTES BIOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA CALIDAD COMO PREVENCIÓN DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. MICOTOXINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 17. RIESGO TÓXICO POR METALES PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 18. IMPORTANCIA DE LA ESPECIACIÓN DE ELEMENTOS EN TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 19. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 20. CONTAMINANTES ORGÁNICOS PERSISTENTES EN ALIMENTOS: DIOXINAS POLICLORADAS (PCDD), FURANOS POLICLORADOS (PCDF) Y BIFENILOS POLICLORADOS (PCB)

UNIDAD DIDÁCTICA 21. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 22. RIESGOS TÓXICOS POR CONSUMO DE ANIMALES DE CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 23. RESIDUOS DE COMPONENTES DE PLÁSTICOS EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 24. OXICOLOGÍA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 25. ASPECTOS BROMATOLÓGICOS Y TOXICOLÓGICOS DE COLORANTES Y CONSERVANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 26. ASPECTOS BROMATOLÓGICOS Y TOXICOLÓGICOS DE LOS EDULCORANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 27. TÓXICOS FORMADOS DURANTE EL PROCESADO, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 28. GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 29. LAS VITAMINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 30. DISRUPCIÓN HORMONAL. EXPOSICIÓN HUMANA

UNIDAD DIDÁCTICA 31. EVALUACIÓN DE LOS NUEVOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 32. ALERGIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 33. DIETA Y CÁNCER

UNIDAD DIDÁCTICA 34. RIESGO TÓXICO POR RADIONÚCLIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 35. IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 36. LAS FUENTES DE INFORMACIÓN EN TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA: BASES DE DATOS ACCESIBLES EN INTERNET

UNIDAD DIDÁCTICA 37. MANEJO CLÍNICO DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

PARTE 5. 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?
 1. - Responsabilidades en la seguridad alimentaria
 2. - Ventajas del sistema de 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
 1. - Sobre productos de carne de vacuno
 2. - Referente a productos lácteos y a la leche
 3. - Referente a la pesca y a sus productos derivados
 4. - Referente a los huevos
 5. - Sobre productos transgénicos
4. Productos con denominación de calidad
 1. - Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
 2. - Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5. Productos ecológicos

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
 1. - Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
 2. - Aplicación de los principios del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 1. - Ventajas del sistema APPCC
 2. - 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
 1. - Peligros biológicos
 2. - Peligros químicos
 3. - Peligros físicos

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
16. Anexo. Caso práctico
 1. - Datos generales del plan APPCC.
 2. - Diagrama de flujo
 3. - Tabla de análisis de peligros
 4. - Determinación de puntos críticos de control
 5. - Tabla de control del APPCC

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
 1. - Plan de control de agua apta para el consumo humano
 2. - Plan de Limpieza y Desinfección
 3. - Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 4. - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 5. - Mantenimiento de la cadena del frío
 6. - Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
 7. - Plan de formación de manipuladores.
 8. - Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
 9. - Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

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
 1. - Registros de vigilancia
 2. - Desviaciones
 3. - Resultados
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
 1. - Trazabilidad hacia atrás
 2. - Trazabilidad de proceso (interna)
 3. - Trazabilidad hacia delante
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
 1. - Métodos de conservación físicos
 2. - Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
 1. - Alimentos envasados
 2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 3. - Alimentos sin envasar
 4. - Etiquetado de los huevos
 5. - Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
 1. - Definición por lotes
 2. - Agrupar los productos
 3. - Establecer registros y documentación necesaria
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación
 1. - Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras

5. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
 1. - Definiciones
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
3. Concepto de alimento
 1. - Definición
 2. - Características de los alimentos de calidad
 3. - Tipos de alimentos
4. Nociones del valor nutricional
 1. - Concepto de nutriente
 2. - La composición de los alimentos
 3. - Proceso de nutrición
5. Recomendaciones alimentarias
 1. - Tipos de alimento y frecuencia de consumo
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
 1. - Alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Complimentación 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
 1. - Condiciones generales
 2. - Validación y control de proveedores
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 1. - Requisitos en la elaboración y transformación
 2. - Descongelación
 3. - Recepción de materias primas
4. - Transporte
 1. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 1. - Instalaciones
 2. - Maquinaria
 3. - Materiales y utensilios
6. 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
 1. - Las manos
 2. - La ropa
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
 1. - Programa de vigilancia de plagas
 2. - Plan de tratamiento 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
 1. - Alteración alimentaria
 2. - Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 1. - Factores que contribuyen a la transmisión
 2. - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 1. - Clasificación de las ETA
 2. - Prevención de las ETA

PARTE 6. AUDITORÍA APPC-HACCP

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones
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 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipos de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control

7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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
16. Anexo. Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1. Introducción
2. Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción
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 6. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

1. Introducción
2. Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión de la Calidad y/o Ambiental
3. Origen de la Auditoría de Sistemas de Gestión
4. Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
5. Fuentes de Información
6. Limitaciones de la Auditoría de Sistemas de Gestión
7. Independencia de los Auditores 190
8. Principios Profesionales
9. Riesgos en Auditoría

- 10. Pruebas y Evidencias en Auditoría
- 11. Enfoque de la Gestión de la Calidad Total a Medida

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

- 1. Introducción
- 2. Documentación de Trabajo
- 3. Informe de la Auditoría

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD

- 1. Auditorías de Calidad
- 2. Introducción
- 3. Definiciones y Conceptos Asociados
- 4. Procedimiento
- 5. Seguimiento de las Acciones Correctoras
- 6. Calidad en la Auditoría
- 7. Métricas
- 8. Implantación de las Auditorías de Calidad en la Empresa

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

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

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 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

