

## DADES GENERALS

<b>Curs acadèmic</b>	Curs 2020/2021
<b>Tipus de curs</b>	Certificat Universitari
<b>Nombre de crèdits</b>	3,00 Crèdits ECTS
<b>Matrícula</b>	350 euros (import preu públic)
<b>Requisits d'accés</b>	
<b>Modalitat</b>	Presencial
<b>Lloc d'impartició</b>	Facultat de Farmàcia
<b>Horari</b>	,

## Direcció

<b>Organitzador</b>	Institut Universitari de Ciència dels Materials. ICMUV
<b>Col·laborador</b>	Embutidos F. Martínez R., S.A.
<b>Direcció</b>	Carla María Soler Quiles Contratado/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València Leonor Saiz Amorós Directora de calidad. Embutidos F. Martínez R., S.A.

## Terminis

<b>Preinscripció al curs</b>	Fins a 31/01/2021
<b>Data inici</b>	Febrer 2021
<b>Data fi</b>	Febrer 2021

## Més informació

<b>Telèfon</b>	961 603 000
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:informacio@adeituv.es">informacio@adeituv.es</a>

## PROGRAMA

## Control i assegurament de la indústria alimentària

1. Certificados alimentarios y Marco normativo
2. La industria alimentaria
3. Estructura corporativa
4. APPCC
5. Fraudes en la industria alimentaria
6. Gestión de reclamaciones
7. Evaluación y homologación de proveedores
8. Food defense
9. Caso práctico: Gestión de crisis

## PROFESSORAT

## Jesús Blesa Jarque

Profesor Contratado Doctor (Àrea Nutrició i Bromatologia), Universitat de València. Acreditació en Cineantropometria ISAK de Nivell 1. Doctor en Farmàcia (Universitat de València)..

## Leonor Saiz Amorós

Directora de calidad. Embutidos F. Martínez R., S.A.

## Carla María Soler Quiles

Contratado/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

## OBJECTIUS

Aquest curs permetrà conèixer tots els procediments de control i assegurament de la indústria alimentària, des de l'avaluació i homologació dels proveïdors de matèries primeres, fins a la gestió de reclamacions realitzades pels consumidors, d'una manera global, treballant conceptes com el \*APPCC, certificats alimentaris, frau alimentari i \*food \*defense

## METODOLOGÍA

La metodologia emprada seran sessions explicatives i/ o demostratives de continguts, amb un total de 30 hores/course. Les classes s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual.