

DATOS GENERALES

| | |
|-----------------------------|---|
| Curso académico | Curso 2020/2021 |
| Tipo de curso | Certificado Universitario |
| Número de créditos | 3,00 Créditos ECTS |
| Matrícula | 350 euros (importe precio público) |
| Requisitos de acceso | -Estar en condiciones de acceder a estudios universitarios de grado. -Profesionales con experiencia en la materia.Todos aquellos estudiantes que deseen conocer la gestin de la seguridad y calidad de la industria agroalimentaria. |
| Modalidad | Presencial |
| Lugar de impartición | Facultad de Farmacia |
| Horario | Jueves y Viernes (16:00-21:00), Jueves y Viernes (16:00-21:00) |
| Dirección | |
| Organizador | Institut Universitari de Cincia dels Materials. ICMUV |
| Colaborador | Embutidos F. Martnez R., S.A. |
| Dirección | 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. |

Plazos

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Preinscripción al curso | Hasta 31/01/2021 |
| Fecha inicio | Febrero 2021 |
| Fecha fin | Febrero 2021 |

Más información

| | |
|-----------------|--|
| Teléfono | 961 603 000 |
| E-mail | informacion@adeituv.es |

PROGRAMA

Control y aseguramiento de la industria alimentaria

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

PROFESORADO

Jesús Blesa Jarque

Profesor Contratado Doctor (Área Nutrición y Bromatología), Universitat de València. Acreditación en Cineantropometría ISAK de Nivel 1. Doctor en Farmacia (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

OBJETIVOS

Este curso permitir conocer todos los procedimientos de control y aseguramiento de la industria alimentaria, desde la evaluación y homologación de los proveedores de materias primas, hasta la gestión de reclamaciones realizadas por los consumidores, de una manera global, trabajando conceptos como el APPCC, certificados alimentarios, fraude alimentario y food defense.

METODOLOGÍA

La metodología empleada serán sesiones explicativas y/ o demostrativas de contenidos, con un total de 30 horas/curso. Las clases se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual.