

Código: 20814410



V	INI	V	EKSI	IAI	ŲΒ	VAI	LEI	1CI	٨

DATOS GENERALES						
Curso académico						
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 gestión 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 Ciència dels Materials. ICMUV					
Colaborador	Embutidos F. Martínez 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

901 003 000

E-mail <u>informacion@adeituv.es</u>

PROGRAMA

Control y aseguramiento de la industria alimentaria

- I. 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 permitirá 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.