

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.