

DADES GENERALS

Curs acadèmic

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Tipus de curs | Certificat Universitari |
| Nombre de crèdits | 3,00 Crèdits ECTS |
| Matrícula | 350 euros (import preu públic) |

Requisits d'accés

| | |
|-------------------|----------------------|
| Modalitat | Presencial |
| Lloc d'impartició | Facultat de Farmàcia |
| Horari | , |

Direcció

| | |
|---------------|---|
| Organitzador | Institut Universitari de Ciència dels Materials. ICMUV |
| Col·laborador | Embutidos F. Martínez R., S.A. |
| Direcció | 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

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Preinscripció al curs | Fins a 31/01/2021 |
| Data inici | Febrer 2021 |
| Data fi | Febrer 2021 |

Més informació

| | |
|---------|--|
| Telèfon | 961 603 000 |
| E-mail | informacio@adeituv.es |

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 Nivel 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.