

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.