



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Especialista en Food Industry Management

Información gratis Especialista en Food Industry Management

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

Especialista en Food Industry Management

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

Descripción

Si te dedicas al sector de la industria alimentaria o deseas hacerlo y quieres conocer los aspectos relacionados con la gestión de este tipo de empresas, este es tu momento. Con el curso Food Industry Management, podrás aprender todo lo relacionado con la industria alimentaria en la actualidad y dirección estratégica, técnicas de gestión, organización empresarial, marketing, RR.HH y liderazgo en la industria alimentaria, convirtiéndote en un verdadero profesional de la gestión empresarial en este sector.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los [cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El Curso de Food Industry Management está dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la alimentación o industria alimentaria que quiera seguir formándose y especializándose en este ámbito gracias a la adquisición de conocimientos sobre la gestión empresarial de la industria alimentaria.

Objetivos

- Conocer las características de las empresas de la industria alimentaria.
- Determinar las materias primas utilizadas.
- Especificar los estándares de calidad y seguridad en el sector alimentario.
- Adquirir y aplicar la gestión de alérgenos alimentarios.
- Conocer la certificación en la industria alimentaria.
- Conocer la problemática legal alimentaria.
- Especificar dirección estratégica en empresas del sector.
- Saber llevar a cabo un estudio de mercado en el sector alimentario.
- Adquirir las habilidades y conocimientos de gestión empresarial aplicadas al sector.

Para que te prepara

El presente curso en Food Industry Management te preparara para saber gestionar todo lo relacionado con la industria alimentaria: calidad, seguridad, gestión comercial, gestión de recursos humanos, materias primas, ventas... ya que te ofrece un conocimiento que te permitirá desarrollar habilidades de gestión empresarial en la industria alimentaria. Te prepara para conocer a fondo el entorno de la industria alimentaria en relación con los aspectos relacionados con la gestión, organización y marketing empresarial en este ámbito

Salidas laborales

Industria alimentaria / Mantenimiento de instalaciones y equipos en la industria alimentaria / Transporte interno.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo. Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plum. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Food Industry Management'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Industria alimentaria: procesos
 - 1.- Manipulación
 - 2.- El almacenamiento de materias primas
 - 3.- Extracción
 - 4.- Procesos de conservación
 - 5.- Envasado
2. Sectores de la industria alimentaria
 - 1.- Industria cárnica
 - 2.- Industria de elaborados y conservas
 - 3.- Industria pesquera
 - 4.- Industria láctea
 - 5.- Industria de las bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Alimentos
 - 1.- Características de los alimentos de calidad
 - 2.- Tipos de alimentos
2. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: pescados y mariscos
 - 1.- Pescados
 - 2.- Mariscos
3. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: hortalizas y verduras
 - 1.- Distintas formas de clasificación
 - 2.- Especies más utilizadas
4. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: carnes y aves
 - 1.- Carnes
 - 2.- Aves
5. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: repostería
 - 1.- Harina: distintas clases y usos
 - 2.- Mantequilla y otras grasas
 - 3.- Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
 - 4.- Cacao y derivados
6. Otras materias primas empleadas en la industria alimentaria: huevos y ovoproductos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Calidad en la industria alimentaria
 - 1.- Certificación
 - 2.- Tendencias de la certificación alimentaria
 - 3.- Programas de calidad alimentaria europeos
2. Introducción a la seguridad alimentaria
 - 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
 - 2.- La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
 - 3.- ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 4.- La legislación en seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. Certificación FSSC 22000
2. Introducción a la Norma ISO 22000
 - 1.- Desarrollo de la Norma ISO 22000
3. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la fabricación de productos inocuos
 - 1.- Programas de prerrequisitos (PPR)
 - 2.- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
 - 3.- Análisis de peligros
 - 4.- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
 - 5.- Planificación de la verificación
 - 6.- Sistema de trazabilidad
 - 7.- Control de conformidades
2. El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Definición de manipulador de alimentos
 - 3.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 4.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROBLEMÁTICA LEGAL ALIMENTARIA

1. La importancia de la seguridad, calidad e inocuidad en la industria alimentaria
2. Legislación aplicada a seguridad alimentaria

MÓDULO 2. GESTIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Las pymes como organizaciones
 - 1.- La importancia de las organizaciones
 - 2.- Aproximación conceptual a la organización
 - 3.- Tipos de organizaciones
 - 4.- La estructura
2. Liderazgo
 - 1.- Estilos de liderazgo
 - 2.- Otra clasificación de tipos de liderazgo
 - 3.- El papel del líder
 - 4.- Funciones administrativas del liderazgo
3. Un nuevo talante en la Dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO EN EL SECTOR ALIMENTARIO

1. Introducción al plan de empresa
2. Utilidad del Plan de Empresa
 - 1.- La introducción del plan de empresa
 - 2.- Objetivos del Plan de Empresa
 - 3.- Características del Plan de Empresa
 - 4.- Elaboración del Plan de Empresa
 - 5.- Contenidos del Plan de Empresa
3. Descripción del negocio. Productos o servicios
4. Estudio de mercado
 - 1.- Análisis interno
 - 2.- Análisis externo
 - 3.- Ejemplo de empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LAS ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN DEL SECTOR ALIMENTARIO

1. Gestión comercial
2. Marketing
 - 1.- Producto
 - 2.- Distribución o comercialización
 - 3.- Precio
 - 4.- Comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH Y RECURSOS FINANCIEROS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación y gestión de infraestructura
 - 1.- Análisis del entorno general PEST/EL
 - 2.- Análisis del entorno específico
 - 3.- Análisis DAFO
2. Planificación de Recursos Humanos
 - 1.- Funciones del departamento de Recursos Humanos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management

- 2.- Posición del departamento de Recursos Humanos en la organización
- 3.- Estrategia de RRHH
- 3.Recursos financieros
- 4.Perspectiva de futuro en la industria alimentaria

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de

cursos online

Terminos relacionados:

Alérgenos, alimentaria, Alimentarias, Alimentos, Auxiliares, Calidad, certificación, curso, desinfección, Empresa, Empresarial, esterilización, Estudios, Fabricación, financiero, Food, Gestión, humanos, Industrias, Industry, ISO, Limpieza, Management, Mantenimiento, Materias, mercado, operaciones, Primas, recursos, Residuos, Seguridad, transporte

Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Food Industry Management



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Especialista en Food Industry Management



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200