



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



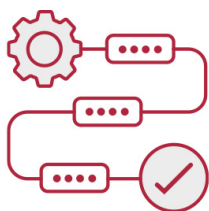
Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education



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 International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado 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 instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

DESCRIPCIÓN

Por medio de la digitalización en la fabricación de alimentos, se facilita y acelera en gran medida el proceso de evolución de los productos, servicios y procesos, ayudándonos a tomar decisiones rápidas para fabricar de forma personalizada y adaptada a las necesidades cambiantes del mercado. A través de este curso online de digitalización en la fabricación de alimentos se pretende ofrecer al alumnado la formación y las competencias adecuadas para llevar a cabo estos procesos en el ámbito profesional.

OBJETIVOS

Entre los objetivos de este curso online de fabricación de alimentos podemos destacar: Por un lado, conocer en profundidad la industria alimentaria, las materias primas empleadas, la gestión de la calidad y la seguridad, normativa aplicable, etc. Por otro, estudiar el proceso de digitalización en la fabricación de alimentos, analizando su relevancia, la integración en la cadena de valor y la hiperconectividad del consumidor.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso online de digitalización en fabricación alimentaria se dirige a profesionales y estudiantes de la industria alimentaria y otros afines que quiera ampliar o actualizar sus conocimientos en esta materia. Igualmente, se dirige a cualquiera que por cuestiones personales o profesionales tenga interés en desarrollar sus conocimientos sobre fabricación alimentaria.

PARA QUÉ TE PREPARA

Gracias al curso de digitalización en la fabricación alimentaria podrás adquirir la formación y los conocimientos necesarios para gestionar de forma profesional todo tipo de sistemas y procesos de digitalización en la industria alimentaria.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

SALIDAS LABORALES



Industria alimentaria, seguridad, calidad, gestión de la producción, etc.

MATERIALES DIDÁCTICOS

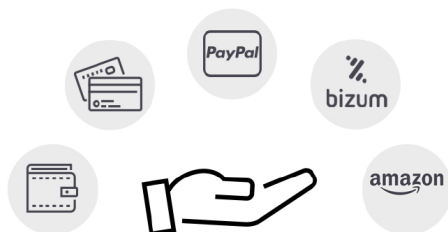
- Manual teórico: Digitalización en la Fabricación de Alimentos
- Paquete SCORM: Digitalización en la Fabricación de Alimentos



** Envío de material didáctico solamente en España.*

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL  +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones4,7 ★★★★★
12.842 opiniones8.582
suscriptores5.856
suscriptores

2

NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3

NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

EQUIPO DOCENTE
ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

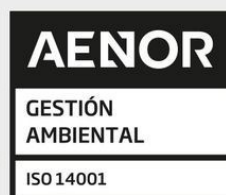


NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



CERTIFIED
ASSOCIATE



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 prerequisites (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. - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 3. - 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
 1. - Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria
 2. - Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
 3. - Legislación internacional

MÓDULO 2. DIGITALIZACIÓN EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPORTANCIA DE LA DIGITALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA 4.0

1. Tendencias de una economía en proceso de cambio
2. Papel de las tecnologías digitales
3. Marketing, venta, relación cliente (visión 360° y multicanal)
4. Desafíos de la dirección de IT
5. Desarrollo de competencias informáticas
6. Función de RR. HH. en la transformación digital de la empresa: formación, acompañamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN AVANZADA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 4.0

1. Estrategias de transformación digital: global, por etapas y funciones, spin-off
2. Modelo de Trabajo en un entorno digital
3. Enfoques: Mobile first, Lean startup, Food desing...
4. ¿Cómo funciona la industria conectada 4.0?
5. Seis SIGMA
 1. - Fases DMAIC para Seis Sigma
6. Autómatas programables
 1. - Niveles funcionales en los que se puede dividir un sistema de fabricación
 2. - Equipos para la automatización industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HIPERCONECTIVIDAD DEL CONSUMIDOR

1. Hiperconectividad
2. Comercio electrónico
3. E-marketing
4. Comercialización online
 1. - Consumidor digital

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INTEGRACIÓN DE LA CADENA DE VALOR

1. Cadena de valor en la industria alimentaria
2. Cadena de valor en comercio electrónico
 1. - Actores que intervienen en la cadena de valor
 2. - Oportunidades que genera internet en la cadena de valor
3. Beneficios de internet y del comercio electrónico desde el punto de vista del consumidor y de la empresa
 1. - Desde el punto de vista del consumidor
 2. - Desde el punto de vista de la empresa



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!