

POLÍTICAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

En este curso, se va a describir toda la gestión que se lleva a cabo en una empresa de dedicación agroalimentaria.

Está destinado tanto a trabajadores, como socios-empleados, directivos y ejecutivos participantes de la entidad para generar cambios en el puesto de trabajo, mantener las competencias profesionales, y adaptarse y ampliar los conocimientos.

2. Horas de duración:

220 horas. 22 CRÉDITOS

3. Número máximo de participantes:

ON-LINE.

4. Criterios de selección (si procede):

- Académicos: Título de Graduado en Educación Secundaria o Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Medio
- Experiencia laboral: no se exige
- Psicofísicos: ninguna en especial, salvo aquéllas que impiden el normal desarrollo de la profesión

5. Tutorización:

Cada alumno tiene un tutor personal que le ayuda en su proceso de estudio. Se podrá acceder a las tutorías por email, foro personal del campus, chats, etc.

6. Metodología:

El método escogido se caracteriza por su flexibilidad en todas las modalidades de formación presencial, semipresencial y on-line (e-learning). Éste se basa en su mayoría en casos prácticos y formulación de ejercicios y supuestos reales apoyados por aplicación informática en cada uno de ellos.

7. Criterios de evaluación:

A lo largo del curso se realizarán al final de cada módulo un examen teórico tipo test, estando compuesto por un número determinado de preguntas para evaluar la asimilación de conceptos intermedios obtenidos por el alumnado, y poder realizar su seguimiento antes del examen final oficial.

OBJETIVOS:

Al finalizar el Master, los alumnos estarán capacitados para conocer:

- La formulación de alimentos a nivel industrial
- Los sistemas de investigación, calidad y control de calidad agroalimentaria, así como los sistemas de gestión de aprovisionamientos, de almacén y de expediciones
- Los procedimientos operativos para programar, gestionar y controlar la producción en la industria alimentaria

- El concepto de empresa o explotación ganadera y las técnicas reproductivas habituales
- La manipulación de alimentos, su cocinado, su conservación, etc. Para garantizar la seguridad alimentaria así como el manejo e implantación de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). La legislación alimentaria y las Normas ISO de Gestión de la Calidad y Gestión Medio Ambiental y su implantación
- Las políticas Agrarias para la UE e interpretar las diferentes ayudas y fondos estructurales que ofrece la UE dentro del Marco de Apoyo Comunitario
- Los conceptos de marketing ecológico, sistemas de gestión medioambiental, optimización de recursos, ecoeficiencia, trazabilidad, etc. Aprender los elementos fundamentales en la elaboración de un plan de gestión medioambiental así como el marco legal existente.

CONTENIDO:

UNIDAD 1: CALIDAD Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

1. Calidad alimentaria. Generador de confianza. Calidad genérica
2. Demanda y fomento de productos de calidad. Figuras para mejorar la calidad
3. La inspección de calidad agroalimentaria
4. Industrias agrarias y alimentarias: industrialización, proceso y líneas de ayuda
5. Industrias cárnicas y derivados
6. Industrias lácteas y derivados
7. Industria enológica: bodegas y embotelladoras
8. Industria elayotécnica: almazaras y envasadoras de aceite
9. Industria de conservas y congelados vegetales
10. Industria de cereales y derivados. Piensos y forrajes
11. Trazabilidad alimentaria

UNIDAD 2: COMERCIALIZACIÓN Y CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Condiciones sanitarias aplicables a almacenamiento y transporte de alimentos
2. Etiquetado y publicidad de los productos alimenticios
3. Condiciones generales sanitarias de los materiales en contacto con los alimentos
4. Aspectos técnicos y sanitarios del movimiento y del comercio de animales
5. Protección de los animales durante el transporte
6. Condiciones de policía sanitaria para los intercambios intracomunitarios y de terceros países

UNIDAD 3: EXPLOTACIONES Y PRODUCCIÓN GANADERAS

1. Ordenación de las explotaciones ganaderas
2. El registro de las explotaciones ganaderas. Registro de núcleos zoológicos
3. La mejora genética de la producción ganadera
4. Sistemas generales de lucha, control de las enfermedades y protección de los animales en las explotaciones ganaderas
5. El sector porcino:
 - Características y tipos
 - Razas
 - Rendimientos y producción
 - Exigencias medioambientales
 - OCM
6. El sector vacuno de leche y carne:
 1. Características y tipos
 2. Razas
 3. Rendimientos y producción
 4. Exigencias medioambientales
 5. OCM
7. El sector ovino y caprino:
 1. Características y tipos
 2. Razas
 3. Rendimientos y producción
 4. Exigencias medioambientales
 5. OCM
8. Otras explotaciones ganaderas: avícola, cunícola y equina
 1. Características y tipos
 2. Razas
 3. Rendimientos y producción
 4. Exigencias medioambientales
 5. OCM

UNIDAD 4: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sanidad alimentaria. Autorización sanitaria y el registro sanitario de industrias y productos alimentarios
2. El control oficial de los productos alimentarios. El código penal y sus infracciones contra la salud alimentaria
3. Los controles aplicables a los intercambios intracomunitarios y a los intercambios con países terceros de los alimentos de origen animal
4. La organización de control sanitario de los alimentos. Organismos de control sanitario de los alimentos
5. Sistemas operativos de control oficial:
 - Inspección y recogida de muestras
 - Laboratorios de salud ambiental y alimentaria

6. Contaminación abiótica y biótica de los alimentos
7. Calidad de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias
8. Aditivos alimentarios. Función y regulación de uso
9. Estudio de brotes de enfermedades alimentarias
10. El autocontrol basado en los criterios de análisis de riesgo y el control de los puntos críticos
11. La restauración colectiva. La venta minorista de alimentos

UNIDAD 5: POLITICA AGRARIA COMUNITARIA (PAC)

1. Política Agraria común:
 - Principios y objetivos
 - Financiación
 - Organismos pagadores
2. La Reforma de la PAC y los Acuerdos del GATT
3. Las organizaciones comunes de mercado. OCMs
4. Política Comunitaria de Estructura:
 - Fondos e Iniciativas Comunitarias
5. Estrategias agrarias y de desarrollo rural

UNIDAD 6: MEDIO AMBIENTE AGROALIMENTARIO

1. Agricultura y medio ambiente
2. Problemática ambiental de las aguas:
 - Clasificación
 - Métodos de depuración
 - Sistemas de potabilidad
 - Reutilización de aguas residuales
 - Vigilancia sanitaria
3. Problemática ambiental atmosférica:
 - Fuentes, efectos y controles
 - Contaminantes
 - Res de vigilancia
4. Conservación de suelos. Erosión
5. Los residuos:
 - Tipología y tratamientos
 - Distribución controlada
6. La evaluación del impacto ambiente (EIA). Prevención y corrección de impactos
7. La contaminación difusa de los nitratos
8. Residuos orgánicos:
 - Municipales
 - Lodos
 - Subproductos agrícolas y ganaderos