

## FECHA Y LUGAR DE REALIZACIÓN:

Del 24 de Marzo al 15 de Julio de 2006  
Horario: 16:00 a 21:00 horas los viernes  
Y de 9:00 a 14:00h los sábados  
(10 horas semanales)

LUGAR: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

## DIRIGIDO A

Profesionales en activo de la Industria agroalimentaria y alumnos de últimos cursos universitarios.

(15 créditos)

## PROFESORADO

Impartido por profesionales en activo de sector especializados en cada una de las materias que se imparten.

## INSCRIPCIONES:

Matrícula: 1600€

(Posibilidad de becas y facilidades de financiación)

## Teléfono consultas:

958 750 607 (José María Fernández)

965 109 540 (Maite Berrio)

Fax: 965 10 95 38

e-mail: [maite.berrio@sgs.com](mailto:maite.berrio@sgs.com)

**MATRICULACIÓN LIMITADA A 25 PERSONAS**

## Curso de perfeccionamiento

150 horas

## CALIDAD, INNOVACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



## ENTIDADES COLABORADORAS

Del 24 de Marzo al 15 de Julio de 2006



## ORGANIZAN



Homologado por la Universidad Miguel Hernández

Equivalente a 15 créditos

## Curso de perfeccionamiento

150 horas

# CALIDAD, INNOVACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

## MODULO I GESTIÓN DE LA I+D+i

(10 Horas)

- Incentivos Fiscales
- Gestión de Proyectos de I+D+i
- Planificación
- Fuentes de Financiación
- Certificación de Proyectos

## MODULO II CALIDAD Y TECNOLOGÍA

(60 Horas)

- \* ISO 22.000 Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (10 horas)
- \* Aplicación de los Sistemas de Calidad a la Industria Agroalimentaria (5 horas)
- \* Control Microbiológico de Productos Alimentarios (2.5 horas)
- \* Herramientas Analíticas para el Control de Calidad (2.5 horas)
- \* Aplicación del Análisis Sensorial al Control de Calidad (10 horas)
- \* Acreditación de Laboratorios (ISO 17.025) (5 horas)
- \* Certificación de Producto Agroalimentario (5 horas)
- \* Auditores Internos de Sistemas de Gestión de Calidad (20 horas)

## MODULO III SEGURIDAD E HIGIENE

(45 Horas)

- \* Etiquetado de Alimentos (5 horas)
- \* Legislación Agroalimentaria: Novedades y Aplicaciones (5 horas)
- \* Aplicación Práctica para la Higiene, Limpieza y Desinfección para la Industria Agroalimentaria (5 horas)
- \* Gestión de Crisis Alimentarias (5 horas)
- \* Aplicación del APPCC en una Empresa Alimentaria (5 horas)
- \* Trazabilidad de la Cadena Alimentaria (5 horas)
- \* Alimentos Genéticamente Modificados (5 horas)
- \* British Retail Consortium (BRC) (5 horas)
- \* Gestión de Residuos Alimentarios (5 horas)

## MODULO IV INGENIERÍA Y DISEÑO

(20 Horas)

- \* Diseño de Nuevos Productos en la Industria Agroalimentaria. Casos Prácticos (5 horas)
- \* Ingeniería y Diseño Higiénico de las Instalaciones Agroalimentarias (5 horas)
- \* Calibración de Equipos de Medida (5 horas)
- \* Introducción a las 5S: Orden y Limpieza (5 horas)

## MODULO V CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

(15 Horas)

- \* Nuevos Métodos de Conservación de Alimentos y Aplicación a Nivel Industrial (5 horas)
- \* Vida Útil de Alimentos: Cálculo, Factores de Influencia y Utilidades (5 horas)
- \* Ingredientes y Aditivos (Legislación, Avances, Técnicas de Aplicación, etc.) (5 horas)

# CALIDAD, INNOVACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

## PLANTILLA DE INSCRIPCIÓN

Nombre y Apellidos:		
DNI:		
Profesión:		
Empresa / Estudios en curso:		
Domicilio		
CP.	Población	Provincia
Teléfono	Fax	Móvil
E-mail:		

## ORGANIZAN

