



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Food Industry Management + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

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 estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa 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.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 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.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 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

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 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. 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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Food Industry Management + Titulación Universitaria



DURACIÓN
425 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado en Food Industry Management con 300 horas 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 - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria con 5 Créditos Universitarios ECTS . Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es válida en el territorio de España y en el extranjero. El presente documento es un documento de carácter informativo y no tiene validez jurídica alguna. El presente documento es propiedad de EuroInnova y no puede ser reproducido, distribuido o utilizado sin el consentimiento escrito de EuroInnova. El presente documento es propiedad de EuroInnova y no puede ser reproducido, distribuido o utilizado sin el consentimiento escrito de EuroInnova.

Descripción

Si tiene interés en el mundo de las industrias alimentarias y desearía especializarse en las funciones de gestión de este sector este es su momento, con el Postgrado en Food Industry Management podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse con éxito en este sector. En ámbito de la industria alimentaria es muy amplia, por lo que para los profesionales es necesario conocer la mayor parte posible del sector para que puedan desempeñar su trabajo con profesionalidad. Gracias a la realización de este Postgrado conocerá las técnicas oportunas sobre preparación de materias primas, además de conocer los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos y evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC.

Objetivos

- Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.
- Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.
- Ayudar a mejorar las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo, colaborando en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene específica.
- Auxiliar en las operaciones de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones de elaboración y tratamiento de productos alimentarios, siguiendo instrucciones recibidas.
- Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos que garanticen la protección del medio ambiente.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.

[Ver en la web](#)**EUROINNOVA**
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos

A quién va dirigido

El presente Postgrado en Food Industry Management 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, así como la seguridad alimentaria.

Para qué te prepara

Este Postgrado de Food Industry Management le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la industria alimentaria, prestando atención a seguridad alimentaria y a las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Salidas laborales

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios, Laboratorios, Sanidad.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. FOOD INDUSTRY MANAGEMENT

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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
 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

PARTE 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

¿Te ha parecido interesante esta información?

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

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group