



Especialista en Digitalización en la Fabricación de Alimentos

Duración: 80 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 600 €

Objetivos

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.

Temario

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Industria alimentaria: procesos

- Manipulación
- El almacenamiento de materias primas
- Extracción
- Procesos de conservación
- Envasado

2. Sectores de la industria alimentaria

MATRICÚLESE



- Industria cárnica
- Industria de elaborados y conservas
- Industria pesquera
- Industria láctea
- Industria de las bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Alimentos

- Características de los alimentos de calidad
- Tipos de alimentos

2. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: pescados y mariscos

- Pescados
- Mariscos

3. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: hortalizas y verduras

- Distintas formas de clasificación
- Especies más utilizadas

4. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: carnes y aves

- Carnes
- Aves

5. Materias primas empleadas en la industria alimentaria: repostería

- Harina: distintas clases y usos

MATRICÚLESE



- Mantequilla y otras grasas
- Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
- 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

- Certificación
- Tendencias de la certificación alimentaria
- Programas de calidad alimentaria europeos

2. Introducción a la seguridad alimentaria

- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
- ¿Qué se entiende por trazabilidad?
- 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

- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

3. Nuevas normas



4. - Cómo facilitar la información al consumidor
5. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. Certificación FSSC 22000
2. Introducción a la Norma ISO 22000
 - 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
 - Programas de prerrequisitos (PPR)
 - Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
 - Análisis de peligros
 - Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
 - Planificación de la verificación
 - Sistema de trazabilidad
 - Control de conformidades
2. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 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
 - Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria
 - Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
 - 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

- Fases DMAIC para Seis Sigma

6. Autómatas programables

- Niveles funcionales en los que se puede dividir un sistema de fabricación
- Equipos para la automatización industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HIPERCONECTIVIDAD DEL CONSUMIDOR

1. Hiperconectividad
2. Comercio electrónico
3. E-marketing
4. Comercialización online
 - 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
 - Actores que intervienen en la cadena de valor
 - 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
 - Desde el punto de vista del consumidor
 - Desde el punto de vista de la empresa