ainia
learning

NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **6 May 2022**
Fecha de fin: **7 June 2022**
Duración: **40 horas**
Horarios: **Flexibles**
Ubicación: **Moodle**
Modalidad: **Online**

Precio: **650€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(455,00€)	(520,00€)	(-65,00€/INS)

Introducción

La industria alimentaria debe evolucionar hacia un modelo productivo basado en la creación de valor añadido para alcanzar sus objetivos de crecimiento y sostenibilidad. Esta transformación requerirá la adopción de nuevas soluciones tecnológicas basadas en la electrónica y las TICs, entre otras. No obstante, también será necesario formar a los trabajadores responsables de su implementación a corto y medio plazo.

Objetivos

Este curso *online* está orientado a ampliar el conocimiento y las competencias de los profesionales que trabajan o desean trabajar en la industria agroalimentaria o afines en puestos relacionados con el control de la calidad y la seguridad de los productos. Al finalizar el curso, el alumno identificará cuáles son las tecnologías de medida más relevantes para las empresas agroalimentarias y afines. Además, entenderá sus principios de funcionamiento y conocerá el equipamiento y las técnicas de análisis de datos más habituales.

Dirigido a

Profesionales de control de calidad, ingeniería y producción de empresas de alimentación y bebidas, químicas, cosméticas y farmacéuticas. Estudiantes.

Metodología

La metodología empleada en el curso se basa en la participación del alumno y el aprendizaje guiado por un tutor a través de una plataforma de formación *online* (Moodle). Los contenidos se han organizado entorno a tres grandes áreas de aplicación: autenticidad, calidad y seguridad alimentarias. Cada uno de estos tres módulos, consta de una unidad introductoria y tres unidades dedicadas a las tecnologías que se han

considerado más relevantes. En cada unidad, el alumno dispondrá de textos y presentaciones, así como de acceso a recursos externos. Al finalizar, deberá realizar un cuestionario que le ayudará a consolidar los conocimientos y acceder al certificado de aprovechamiento al completar el curso.

Programa

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

- UNIDAD 1.1. Introducción a la seguridad alimentaria.
- UNIDAD 1.2. Introducción a la calidad alimentaria.
- UNIDAD 1.3. Introducción a las tecnologías de control convencionales.

MÓDULO 2. TECNOLOGÍAS DE INSPECCIÓN

- UNIDAD 2.1. Detección de metales y visión en rayos X.
- UNIDAD 2.2. Visión avanzada.
- UNIDAD 2.3. Espectroscopía.
- UNIDAD 2.4. Visión espectral.
- UNIDAD 2.5. Biosensores.
- UNIDAD 2.6. Ultrasonidos

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS

- UNIDAD 3.1. Técnicas de clasificación.
- UNIDAD 3.2. Técnicas de regresión.