



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Innovación en la Industria Agroalimentaria

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso en Innovación en la Industria Agroalimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. En el ámbito empresarial el sector agroalimentario se ha visto incrementado debido a la importancia que ha supuesto el consumo de alimentos naturales y orgánicos en los últimos tiempos. Con la elaboración del presente curso se trabaja en la incorporación de nuevas técnicas, conocimiento, capacidades y actitudes a la hora de llevar a cabo una empresa agroalimentaria.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

1. Innovación y conceptos asociados
2. Sistema alimentario
3. - Mercado alimentario
4. - Economía agroalimentaria
5. - Cadena agroalimentaria
6. Sectores de producción

7. Innovación abierta: prioridad actual de la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HISTORIA DE LA TECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

1. Albores de la innovación en el sector agroalimentario
2. Siglo XIX
3. Siglo XX
4. Siglo XXI

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RETOS, NECESIDADES Y RESPONSABILIDADES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ACTUAL

1. Globalización
2. Cambio climático
3. Tendencias de consumo
4. Medidas para favorecer la sostenibilidad por parte de la industria agroalimentaria
5. - Prevención, minimización, recuperación y reciclado
6. - Caracterización y tratamiento de residuos y efluentes
7. Reducción de las prácticas de despilfarro en las etapas de la cadena agroalimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARCO LEGISLATIVO DE LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA

1. Marco regulatorio internacional
2. La legislación alimentaria europea actual
3. Políticas de seguridad alimentaria
4. Bases legales nacionales para la innovación
5. Legislación para productos innovadores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN

1. Introducción a las tecnologías emergentes de conservación
2. Proceso aséptico
3. Cocción al vacío
4. Altas presiones
5. Microondas
6. Pulsos eléctricos
7. Secado por atomización
8. Fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE ENVASADO

1. Introducción a los métodos de envasado
2. Materiales para el envasado
3. Nuevos envases
4. Envases activos
5. Envasado al vacío
6. Envasado en atmósferas modificadas y controladas
7. Envases biodegradables
8. Productos IV y V gama

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE PRODUCCIÓN Y AUTOMATIZACIÓN

1. Introducción a los procesos industriales y la automatización
2. Separación mediante procesos de filtración
3. Extracción por fluidos supercríticos
4. Tecnologías enzimáticas para la hidrólisis de compuestos de interés

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INNOVACIÓN EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Introducción a los productos alimentarios
2. Productos alimentarios intermedios
3. Diseño del producto alimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL CONTROL DE PROCESOS Y PRODUCTOS

1. Introducción a las tecnologías para el control de procesos y productos
2. Tecnología NIR
3. Ultrasonidos
4. Calorimetría diferencial de barrido
5. Análisis de imagen
6. Nariz electrónica

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

1. Introducción a las Tecnologías de la Información y la Comunicación en la industria agroalimentaria
2. La industria 4.0
3. Trazabilidad y TIC
4. - Tipos de trazabilidad
5. - Tecnologías próximas asociadas a la calidad y seguridad en la trazabilidad
6. Gestión integral



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es