

## ÁREA DEL SECTOR DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

Aditivos alimentarios
Alergias e intolerancias alimentarias
Alimentos funcionales
Elaboración y comercialización productos artesanos agrícolas.
Envasado de productos alimentarios
Esterilización - fundamentos de la conservación
Etiquetado de alimentos
Gestión de crisis alimentarias
Gestión de sistemas de seguridad alimentaria
Innovación y análisis de ciclo de vida.
Legislación y normativa alimentaria
Ley de seguridad alimentaria y nutrición
Manipulador de alimentos
Materias primas en la industria de la alimentación
Mermas en alimentación
Métodos de conservación de los alimentos
Microbiología de los alimentos
Microbiología del agua y los alimentos
Normativa de etiquetado de alimentos
Nutrición y dietética
Preelaboración y conservación de alimentos
Protocolos IFS y BRC en seguridad alimentaria
Salud y alimentos funcionales
Salud, nutrición y dietética
Seguridad e higiene en la industria alimentaria
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene
Sistemas de calidad en industria alimentaria
Sostenibilidad global de la cadena alimentaria
Toma de muestras en explotaciones lácteas
Trazabilidad en la industria alimentaria