

FICHA N° 09		INDUSTRIA ALIMENTARIA
Nombre del Programa		CIENCIA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
<b>Perfil académico y profesional</b>	Dirigido a	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicos de Nivel Superior</li> <li>Profesionales con carreras de hasta 8 semestres sin licenciatura.</li> </ul>
	Experiencia Laboral	Al menos dos años de experiencia laboral en el área.
	Otros requisitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnico de Nivel Superior o Profesionales con carreras de hasta 8 semestres sin licenciatura titulado, con experiencia laboral en empresas de industria alimentaria.</li> </ul>
<b>Requisitos idiomáticos</b>	Idioma de impartición	Español.
<b>Descripción del programa de perfeccionamiento</b>	Cupos	Mínimo: 6 Máximo: 10
	Duración del programa	9 meses (950 horas)
	Objetivo del programa	Capacitar a profesionales del sector alimentario, en alimentos inocuos, saludables y de calidad. Mayores antecedentes en: <a href="http://www.learatik.com/sezioak/159/Elikagaiak.pdf">http://www.learatik.com/sezioak/159/Elikagaiak.pdf</a>
	Certificación a obtener	Certificado de Profesionalidad. Certificación de competencias emitida por la institución de educación superior.
	Principales contenidos del programa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procesos integrados en la Industria Alimentaria</li> <li>Análisis de Laboratorio</li> <li>Nutrición y actividad física</li> <li>Gestión de Seguridad Alimentaria</li> <li>Innovación alimentaria</li> <li>Biotecnología alimentaria</li> <li>Organización y logística de la producción alimentaria</li> <li>Comercialización en la Industria Alimentaria</li> <li>Liderazgo y trabajo en equipo</li> <li>Comunicación</li> <li>Proyecto y prácticas en empresa</li> </ul>
<b>Información de IEE</b>	Institución	Lea Artibai Ikastetxea
	URL	<a href="http://www.learatik.com">http://www.learatik.com</a>
	Ciudad	Markina-Xemein (País Vasco)
	País	España