Experto Universitario
Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **450 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-digitalizacion-industria-gestion-calidad-inocuidad**

Índice

01
Presentación
pág. 4

02
Objetivos
pág. 8

03
Dirección del curso
pág. 12

04
Estructura y contenido
pág. 16

05
Metodología
pág. 22

06
Titulación
pág. 30

01

Presentación

Este programa nace con el objetivo de dotar a los profesionales de la nutrición de las competencias necesarias para entender los procesos de digitalización en la industria alimentaria y cómo estos mejoran la seguridad de los alimentos. En este sentido, la digitalización puede suponer un avance en los sistemas de gestión de seguridad y calidad alimentaria, una preocupación actual que obliga al sector a cumplir con rigurosos protocolos a nivel global. Por ello, es necesario que el nutricionista de hoy día aumente sus conocimientos en este campo, para desarrollar sus funciones acorde a los planteamientos de la situación actual, triunfando en un sector altamente demandado.





Especialízate con la titulación de moda, expande tus conocimientos en nutrición y súmate a la digitalización del sector de la alimentación y la gestión de calidad e inocuidad alimentaria"

Este programa en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad de TECH Universidad Tecnológica es el más completo entre los que se ofrece en las universidades en este momento porque está dirigido a la gestión integral de la inocuidad de los alimentos. Así, se desarrollan conceptos relevantes en seguridad alimentaria, centrándose en la producción de materias primas de origen animal, y se estudian los sellos de calidad diferenciada, así como los procesos de auditoría y certificación de las industrias alimentarias.

Las crisis alimentarias ocurridas en las últimas décadas a nivel europeo y mundial permitieron demostrar la necesidad de disponer de sistemas para identificar, localizar y retirar aquellos productos que podían significar un riesgo en seguridad alimentaria y un peligro para la salud de la población. Por ello, esta capacitación ofrece unas bases sólidas, aptitudes y habilidades que le permitirán al profesional desarrollar e implantar un plan de trazabilidad en las diferentes industrias alimentarias del sector, repensado con una visión digital de futuro.

Además, se describe la importancia de la aplicación de medios y plataformas digitales en los sistemas de gestión de calidad de la industria alimentaria, con especial énfasis en las estrategias de migración del sistema tradicional al digital.

Los docentes de este Experto Universitario son profesores universitarios y profesionales de diversas disciplinas en la producción primaria, el empleo de las técnicas analíticas e instrumentales de control de calidad, la prevención de la contaminación accidental, la intencional y el fraude, los esquemas normativos de certificación de la seguridad alimentaria *(Food safety / Food integrity)* y la trazabilidad *(Food defence y Food fraud / Food authenticity)*. Son expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad, validación de metodologías y procesos, digitalización de la gestión de la calidad, investigación y desarrollo de nuevos alimentos y, finalmente, la coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i. Todo ello, necesario para alcanzar una capacitación completa y especializada, altamente demandada por los profesionales en el sector alimentario.

Se trata de un proyecto educativo comprometido en preparar a profesionales de alta calidad para que desempeñen sus funciones con total garantía, desde la excelencia. Un programa ideado por profesionales especializados en cada materia específica, dirigida en este caso al espectro digital de cara al futuro de la profesión y las novedades a las que se enfrenta el panorama actual.

Este **Experto Universitario en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Las características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en seguridad alimentaria y calidad alimentaria
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Las novedades sobre Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en digitalización de la industria 4.0
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet

Especializarte digitalmente en prevención de la contaminación accidental, la intencionada y en el fraude alimenticio es una apuesta segura en tu futuro laboral”

Esta titulación es la mejor inversión que puedes hacer si buscas un programa que te especialice en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad"

¿Quieres elegir cuándo y dónde estudiar? ¿Necesitas un método de aprendizaje que puedas compaginar con tu trabajo? Este Experto Universitario 100% online te ofrece todo lo que buscas.

Estás a tan solo un clic de potenciar tu trayectoria académica y posicionarte con éxito en tu profesión.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e inocuidad, que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el aprendizaje basado en problemas, mediante el cual el especialista deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad y con gran experiencia.



02

Objetivos

El programa en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en un sector en auge. Por otro lado, desarrollará las competencias que le permitirán triunfar en una profesión con gran proyección de futuro, abordando durante la trayectoria del plan de estudios, las principales intervenciones del especialista en el área de la digitalización de la seguridad alimentaria. Esto le permitirá perfeccionar y elevar sus conocimientos en el marco digital, con la seguridad de estar realizando los protocolos pertinentes y las medidas establecidas de la forma más efectiva e inocua posible.





Actualízate y adéntrate en los principales avances en el sector. Triunfa con TECH, te convertirás en un nutricionista mucho más capaz"

Objetivos generales

- Desarrollar las bases de las buenas prácticas de higiene y trazabilidad en la producción de materias primas
- Concretar la normativa aplicable referente a producción primaria animal, así como los sistemas de auditoría interna y certificación
- Definir los objetivos de desarrollo sostenible
- Analizar los fundamentos, los requisitos, las normativas y las principales herramientas empleadas en la trazabilidad de los diferentes puntos de la cadena alimentaria
- Analizar la sistemática que permite establecer una relación entre el producto alimentario y el origen de sus componentes, el proceso de elaboración y la distribución
- Evaluar los procesos de la industria alimentaria para identificar aquellas partidas que no cumplan los requisitos específicos para asegurar la seguridad alimentaria y salud del consumidor
- Desarrollar las bases de aplicación de las diferentes fases del sistema de trazabilidad en las empresas del sector alimentario
- Analizar las ventajas de la digitalización en los procesos de gestión de calidad y seguridad alimentaria actualmente establecidos
- Desarrollar un conocimiento especializado sobre las diferentes plataformas comerciales y herramientas informáticas internas para la gestión de procesos
- Definir la importancia de un proceso de migración de un sistema tradicional al digital en la gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Establecer las estrategias para la digitalización de protocolos y documentos relacionados con la gestión de diferentes procesos de calidad y seguridad alimentaria



Objetivos específicos

Módulo 1. Trazabilidad de materias primas e insumos

- Compilar las bases de datos referentes en cuanto a normativa aplicable en seguridad alimentaria
- Desarrollar aspectos relevantes en la producción de alimentos de origen animal y sus derivados
- Establecer las bases del bienestar animal desde su cría hasta su sacrificio
- Concretar los mecanismos de auditoría interna y certificación de la producción primaria
- Analizar los alimentos de calidad diferenciada y el sistema de certificación de dichos productos
- Evaluar el impacto de la industria agroalimentaria en el medio ambiente
- Examinar la contribución de esta industria de cara a los objetivos de desarrollo sostenible

Módulo 2. Logística y trazabilidad de lotes

- Definir los antecedentes de la logística y trazabilidad
- Examinar los diferentes tipos de trazabilidad y ámbito de aplicación
- Analizar los principios, requisitos y medidas de la legislación alimentaria en el contexto de la trazabilidad
- Establecer el ámbito de aplicación de la trazabilidad en su obligatoriedad
- Analizar los diferentes sistemas de trazabilidad e identificación de lotes
- Identificar y definir la responsabilidad de los diferentes integrantes en la cadena alimentaria en materia de trazabilidad
- Describir la estructura e implantación de un plan de trazabilidad
- Identificar y descubrir las principales herramientas para la identificación de lotes
- Establecer procedimientos para la localización, inmovilización y retirada de productos en caso de incidencias
- Identificar, analizar y explicar el proceso logístico en cada uno de los puntos de la cadena alimentaria

Módulo 3. Digitalización del sistema de gestión de la calidad

- Examinar los estándares de calidad y normas alimentarias vigentes para la digitalización de los diferentes organismos de referencia internacional
- Identificar los principales Softwares comerciales y estrategias informáticas internas que permiten la gestión de procesos de calidad y seguridad alimentaria específicos
- Establecer las estrategias adecuadas para la transferencia de los procesos tradicionales de la gestión de calidad hacia plataformas digitales
- Definir los puntos clave del proceso de digitalización de un programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- Analizar las alternativas para la ejecución de programas prerrequisito (PPR), planes APPCC y el seguimiento de Programas Operativos Estandarizados (POE)
- Analizar los protocolos y estrategias más adecuadas para la digitalización en la comunicación de riesgos
- Desarrollar mecanismos para la digitalización de la gestión de auditorías internas, registro de acciones correctivas y el seguimiento de programas de mejora continua

03

Dirección del curso

Este programa está dirigido por expertos en seguridad alimentaria, control de calidad en la industria de la alimentación, nutrición y tecnología alimentaria que han investigado profundamente este campo. El equipo docente ha desarrollado así, para este programa, las herramientas y relación de técnicas que el futuro Experto Universitario en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad necesita. De manera que el nutricionista que lo solicite mejorará sus conocimientos en la materia e irá un paso más allá dentro de su profesión, ya que esta titulación es una de las más demandadas en la actualidad por la industria de este sector.





El equipo con más experiencia y más actualizado de la industria alimentaria pone a tu disposición su conocimiento en clave digital"

Dirección



Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Doctora en Química Agrícola y Bromatología (Universidad Autónoma de Madrid)
- Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) (Universidad de Oviedo)
- Ingeniera en Alimentos, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)
- Experta en Gestión de Calidad Alimentaria ISO 22000
- Docente especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria, Centro de Formación de Mercamadrid (CFM)

Profesores

Dra. Colina Coca, Clara

- Profesora colaboradora en la UOC. Desde 2018
- Doctora en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC
- Posgrado en Nutrición Deportiva

Dr. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- Doctor en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD)
- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores del CONACyT (México)

Dña. Escandell Clapés, Érica

- Responsable del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de la industria cárnica GRUPO SUBIRATS (2015 – actualidad)
- Licenciada en Ciencia y Tecnología Alimentaria. (Universidad de Vic)
- Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos
- Diplomada en Nutrición Humana y Dietética



Dña. Aranda Rodrigo, Eloísa

- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Desarrolla su actividad en el entorno de la producción alimentaria, con el análisis de laboratorio de agua y alimentos
- Formación en Sistemas de Gestión de Calidad, BRC, IFS y Seguridad Alimentaria ISO 22000
- Experiencia en auditorías bajo los protocolos ISO 9001 e ISO 17025

Dra. Moreno Fernández, Silvia

- Investigadora posdoctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Desde 2019
- Doctora en Ciencias de la Alimentación (Universidad Autónoma de Madrid)
- Licenciada en Biología por la Universidad Complutense de Madrid. Especializada en el desarrollo de nuevos alimentos y en el tratamiento de subproductos de la industria alimentaria

04

Estructura y contenido

Las exigencias de este programa han guiado a sus docentes a elaborar un plan de estudios centrado en el ámbito de la nutrición focalizado en la digitalización de la industria para que el alumno cuente con un contenido acorde a la demanda existente. En este sentido, el dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la seguridad alimentaria es determinante, siendo su influencia en los sistemas globales de seguridad alimentaria muy alta. Así, el contenido se proyecta en clave digital con especial énfasis en los últimos softwares comerciales para la gestión de inocuidad alimentaria, el uso de dispositivos inteligentes o el establecimiento de plataformas digitales para la integración de un equipo responsable del desarrollo del programa de APPCC, entre otros. En definitiva, el mejor material con el que puede contar el alumno en su camino hacia la gestión específica de esta área de su profesión.





Este Experto Universitario en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado"

Módulo 1. Trazabilidad de materias primas e insumos

1.1. Principios básicos de seguridad alimentaria
- 1.1.1. Objetivos principales de la seguridad alimentaria
- 1.1.2. Conceptos básicos
- 1.1.3. Trazabilidad. Concepto y aplicación en la industria alimentaria

1.2. Plan general de higiene
- 1.2.1. Conceptos básicos
- 1.2.2. Tipos de planes generales de higiene

1.3. Producción primaria de alimentos de origen animal
- 1.3.1. Aspectos básicos y bienestar animal
- 1.3.2. Cría y alimentación
- 1.3.3. Transporte de animales vivos
- 1.3.4. Sacrificio animal

1.4. Producción primaria de derivados animales. Distribución de materias primas
- 1.4.1. Producción lechera
- 1.4.2. Producción avícola
- 1.4.3. Distribución de las materias primas de origen animal

1.5. Producción primaria de alimentos de origen vegetal
- 1.5.1. Aspectos básicos
- 1.5.2. Tipos de cultivos vegetales
- 1.5.3. Otros productos agrícolas

1.6. Buenas prácticas en producción vegetal. Uso de fitosanitarios
- 1.6.1. Fuentes de contaminación de los alimentos vegetales
- 1.6.2. Transporte de las materias primas de origen vegetal y prevención de riesgos
- 1.6.3. Uso de fitosanitarios

1.7. El agua en la industria agroalimentaria
- 1.7.1. Ganadería
- 1.7.2. Agricultura
- 1.7.3. Acuicultura
- 1.7.4. El agua de consumo humano en la industria

1.8. Auditoría y certificación de la producción primaria
- 1.8.1. Sistemas de auditoría de control oficial
- 1.8.2. Certificaciones alimentarias





1.9. Alimentos de calidad diferenciada
- 1.9.1. Denominación de Origen Protegida (DOP)
- 1.9.2. Indicación Geográfica Protegida (IGP)
- 1.9.3. Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
- 1.9.4. Términos de calidad facultativos
- 1.9.5. Uso de variedades vegetales y razas animales
- 1.9.6. Agricultura y ganadería ecológica

1.10. Industria alimentaria y medio ambiente
- 1.10.1. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
- 1.10.2. Soluciones propuestas por la industria agroalimentaria
- 1.10.3. Organismos modificados genéticamente como vía de desarrollo sostenible

Módulo 2. Logística y trazabilidad de lotes

2.1. Introducción a la trazabilidad
- 2.1.1. Antecedentes al sistema de trazabilidad
- 2.1.2. Concepto de trazabilidad
- 2.1.3. Tipos de trazabilidad
- 2.1.4. Sistemas de información
- 2.1.5. Ventajas de la trazabilidad

2.2. Marco Legal de la trazabilidad. Parte I
- 2.2.1. Introducción
- 2.2.2. Legislación horizontal relacionada con la trazabilidad
- 2.2.3. Legislación vertical relacionada con la trazabilidad

2.3. Marco Legal de la trazabilidad. Parte II
- 2.3.1. Aplicación obligatoria del sistema de trazabilidad
- 2.3.2. Objetivos del sistema de trazabilidad
- 2.3.3. Responsabilidades legales
- 2.3.4. Régimen sancionador

2.4. Implantación del Plan de trazabilidad
- 2.4.1. Introducción
- 2.4.2. Etapas previas
- 2.4.3. Plan de trazabilidad
- 2.4.4. Sistema de Identificación del producto
- 2.4.5. Métodos de comprobación del sistema

2.5. Herramientas para la identificación de productos
- 2.5.1. Herramientas manuales
- 2.5.2. Herramientas automatizadas
  - 2.5.2.1. Código de barras EAN
  - 2.5.2.2. RFID// EPC
- 2.5.3. Registros
  - 2.5.3.1. Registro de identificación de materias primas y otros materiales
  - 2.5.3.2. Registro de procesados de los alimentos
  - 2.5.3.3. Registro de identificación del producto final
  - 2.5.3.4. Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas
  - 2.5.3.5. Periodo de mantenimiento de los registros

2.6. Gestión de incidencias, retirada y recuperación de producto y reclamaciones de clientes
- 2.6.1. Plan de gestión de incidentes
- 2.6.2. Gestionar las reclamaciones de clientes

2.7. Cadenas de suministro o *Supply Chain*
- 2.7.1. Definición
- 2.7.2. Etapas de la *Supply Chain*
- 2.7.3. Tendencias en la cadena de suministro

2.8. Logística
- 2.8.1. El proceso logístico
- 2.8.2. Cadena de suministro versus logística
- 2.8.3. Envases
- 2.8.4. Embalajes

2.9. Modos y medios de transporte
- 2.9.1. Concepto de transporte
- 2.9.2. Modos de transporte, ventajas y desventajas

2.10. Logística de productos alimentarios
- 2.10.1. Cadena del frío
- 2.10.2. Productos perecederos
- 2.10.3. Productos no perecederos

Módulo 3. Digitalización del sistema de gestión de la calidad

3.1. Estándares de calidad y análisis de riesgo en la industria alimentaria
- 3.1.1. Estándares actuales de calidad y seguridad alimentaria
- 3.1.2. Principales factores de riesgo en productos alimentarios

3.2. La "era de la digitalización" y su influencia en los sistemas globales de seguridad alimentaria
- 3.2.1. Iniciativa global de seguridad alimentaria del Codex Alimentarius
- 3.2.2. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- 3.2.3. Norma ISO 22000

3.3. Softwares comerciales para la gestión de inocuidad alimentaria
- 3.3.1. Uso de dispositivos inteligentes
- 3.3.2. Softwares comerciales para procesos de gestión específica

3.4. Establecimiento de las plataformas digitales para la integración de un equipo responsable del desarrollo del programa de APPCC
- 3.4.1. Etapa 1. Preparación y planificación
- 3.4.2. Etapa 2. Implantación de programas prerrequisito para los peligros y puntos de control críticos del programa APPCC
- 3.4.3. Etapa 3. Ejecución del plan
- 3.4.4. Etapa 4. Verificación y mantenimiento del APPCC

3.5. Digitalización de los programas prerrequisito (PPR) de la industria alimentaria – migración del sistema tradicional al digital
- 3.5.1. Procesos de producción primaria
  - 3.5.1.1. Buenas Prácticas de Higiene (BPH)
  - 3.5.1.2. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- 3.5.2. Procesos estratégicos
- 3.5.3. Procesos operativos
- 3.5.4. Procesos de soporte



3.6. Plataformas para el seguimiento de "Procedimientos Operativos Estandarizados (POE)"
- 3.6.1. Entrenamiento de personal en la documentación de POE específicos
- 3.6.2. Canales de comunicación y monitoreo de la documentación de POE

3.7. Protocolos para la gestión de documentos y su comunicación entre departamentos
- 3.7.1. Gestión de documentos de trazabilidad
  - 3.7.1.1. Protocolos del área de compras
  - 3.7.1.2. Trazabilidad de los protocolos de recepción de materia prima
  - 3.7.1.3. Trazabilidad de los protocolos de almacén
  - 3.7.1.4. Protocolos del área de procesos
  - 3.7.1.5. Trazabilidad de los protocolos de higiene
  - 3.7.1.6. Protocolos de calidad de producto
- 3.7.2. Implementación de canales de comunicación alternativos
  - 3.7.2.1. Uso de nubes de almacenamiento y carpetas de acceso restringido
  - 3.7.2.2. Codificación de documentos para protección de datos

3.8. Documentación y protocolos digitales para auditorías e inspecciones
- 3.8.1. Gestión de auditorías internas
- 3.8.2. Gegistro de acciones correctivas
- 3.8.3. Aplicación del "ciclo de Deming"
- 3.8.4. Gestión de programas de mejora continua

3.9. Estrategias para una adecuada comunicación de riesgos
- 3.9.1. Protocolos de gestión de riesgos y comunicación
- 3.9.2. Estrategias de comunicación efectiva
- 3.9.3. Información pública y uso de redes sociales

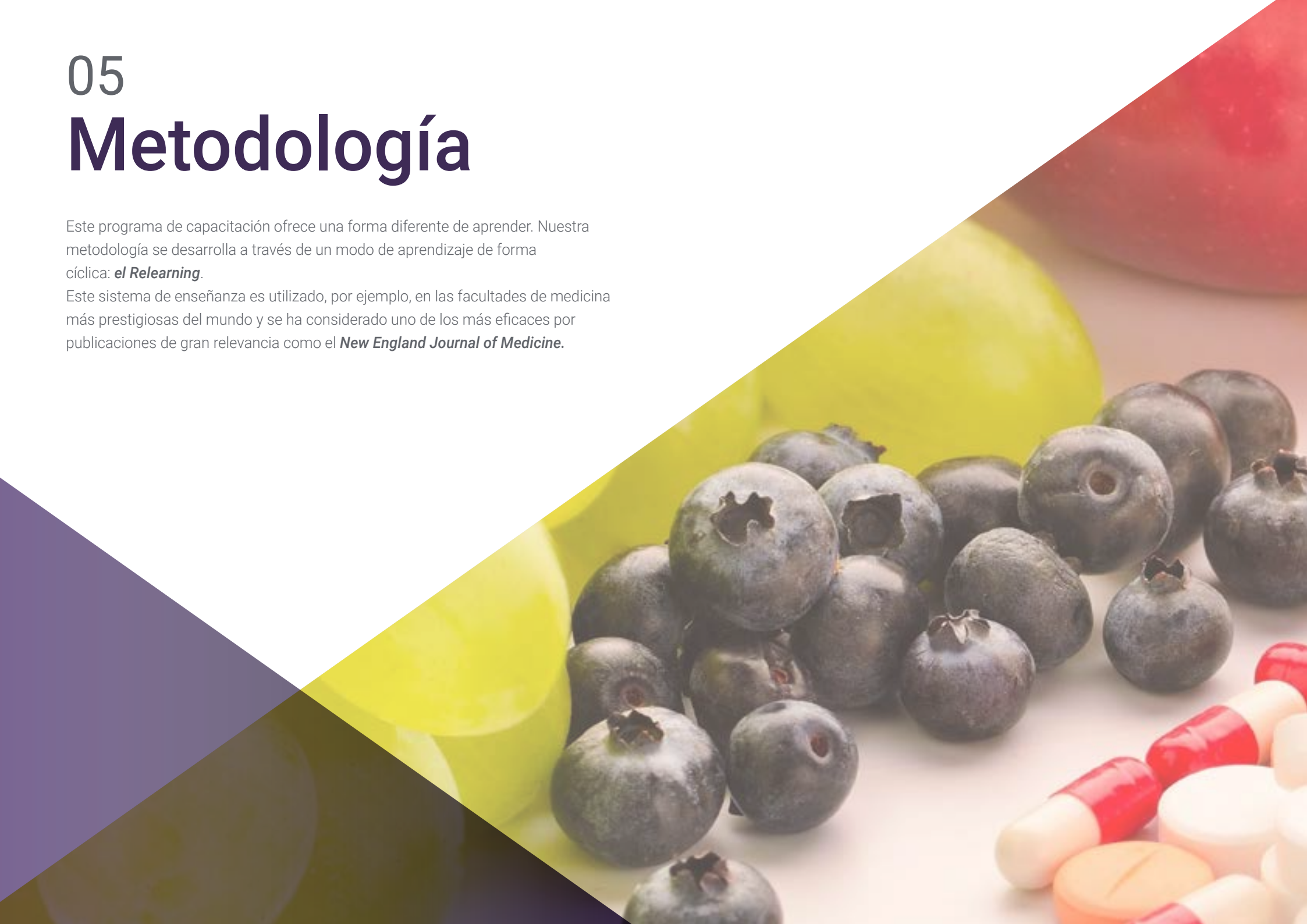
3.10. Estudio de casos concretos de la digitalización y sus ventajas en la reducción de riesgos en la industria alimentaria
- 3.10.1. Riesgos de seguridad alimentaria
- 3.10.2. Riesgos de fraude alimentario
- 3.10.3. Riesgos de defensa alimentaria

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



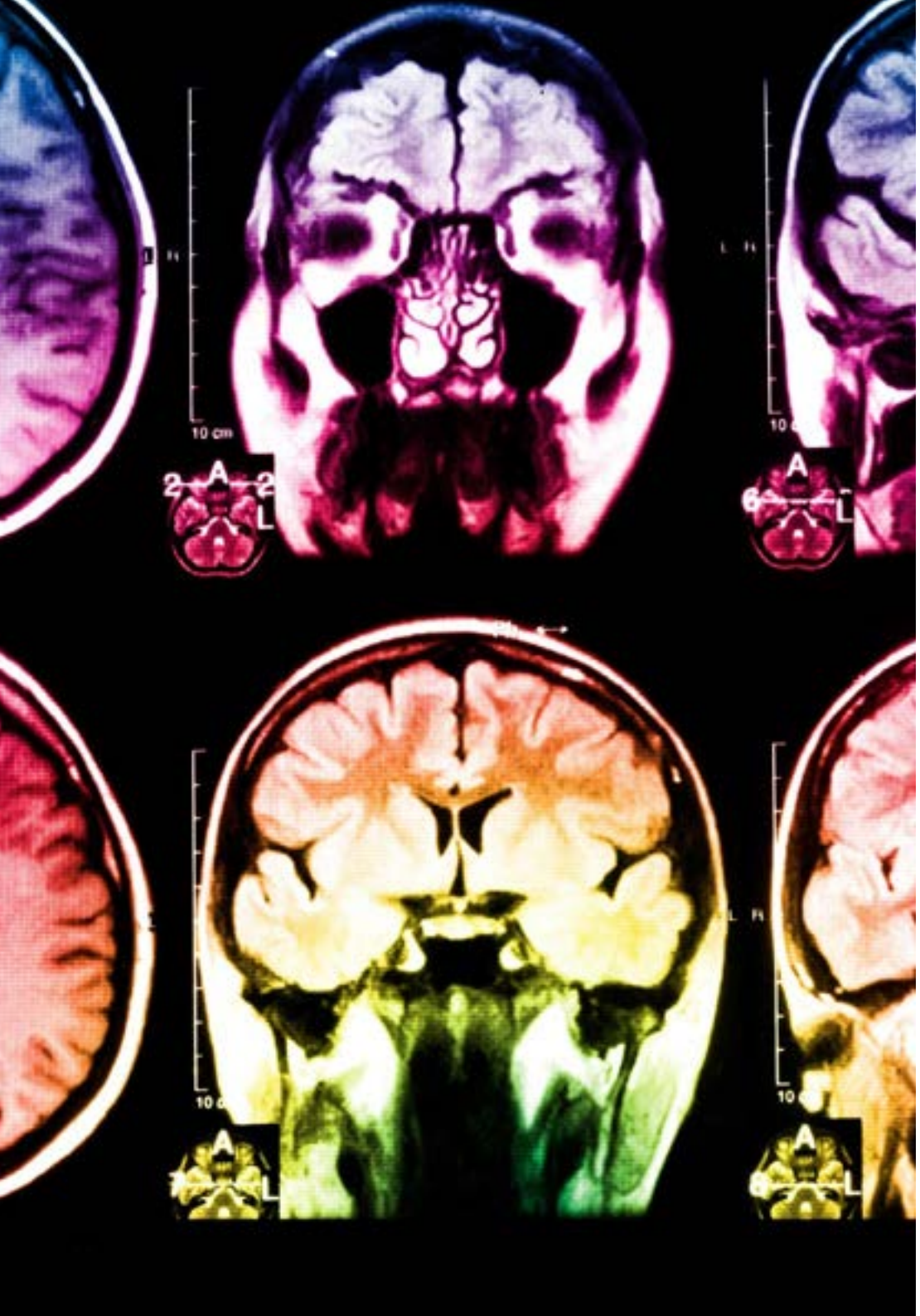
Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

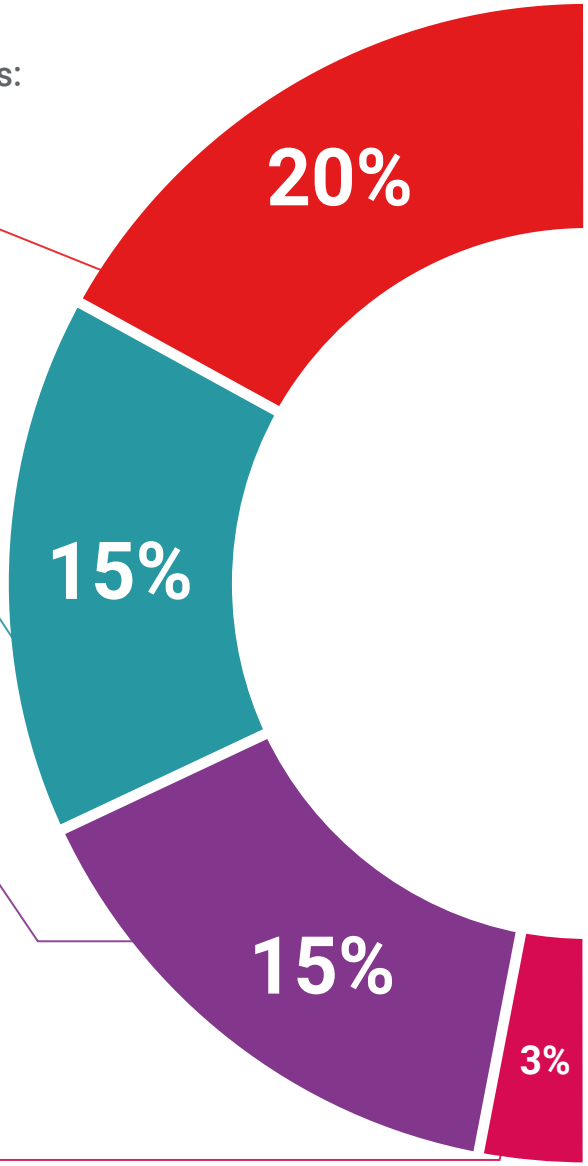
Resúmenes interactivos

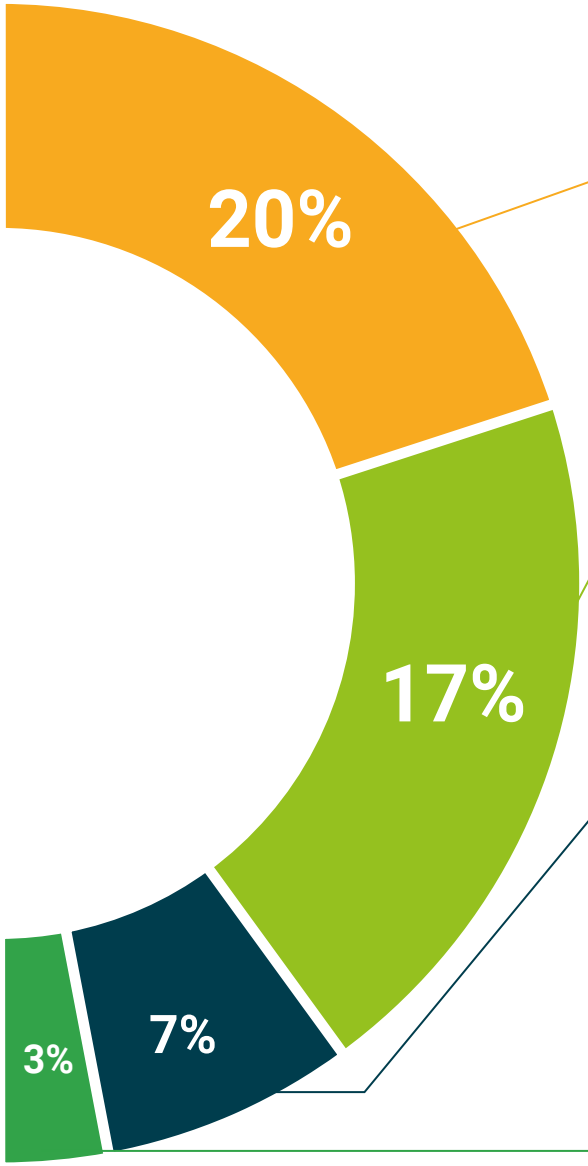
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

06

Titulación

El Experto Universitario en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Experto Universitario en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Experto Universitario, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Experto Universitario en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad**

N.º Horas Oficiales: **450 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

EXPERTO UNIVERSITARIO

en

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 450 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Experto Universitario

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Experto Universitario
Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad



tech universidad tecnológica