Experto Universitario

Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-gestion-integral-inocuidad-industria-alimentos-bebidas**

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 de TECH nace con el objetivo de dotar al nutricionista de las herramientas y conocimientos para manejar con un mayor grado de acierto todo lo referente a la inocuidad de alimentos y bebidas dentro de la industria alimentaria. Una especialización de suma importancia en la actualidad, puesto que es necesaria para cumplir con los estándares de calidad y seguridad en los productos que se consumen y evitar peligros en los ciudadanos. La legislación alimentaria es un aspecto de actualidad y una prioridad para la población, que debe contar con las garantías de salubridad y calidad de la industria alimentaria a nivel global ya que consumimos productos de todas partes del mundo. Por otro lado, este título también adentra al nutricionista en el peligro de alérgenos, los sistemas de producción alimenticios o la verificación de su consumo, ofreciéndole un programa completo para que destaque en su sector.





Sácale partido a tu título de nutricionista con este Experto Universitario en Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas y apuesta por la seguridad alimentaria"

El programa en Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas de TECH Universidad Tecnológica es el más completo y actualizado entre los que ofrecen el resto de instituciones en este momento, ya que está dirigido a la gestión integral de la inocuidad de los alimentos y bebidas que consumimos.

La legislación alimentaria es un aspecto de gran relevancia como paso previo a la comercialización de cualquier producto derivado de la industria alimentaria. Por ello, este Experto Universitario ofrece al alumno un amplio conocimiento sobre la normativa vigente referente a la calidad y seguridad alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional.

Este programa también desarrolla los conceptos más importantes sobre peligro, riesgo e inocuidad aplicados a la industria alimentaria, así como los métodos más empleados para el control de dichos peligros, incluyendo los alergénicos. Aborda los principios de gestión de aseguramiento de la inocuidad en la industria de producción de alimentos, empleando como modelo el plan HACCP, los requisitos previos del mismo, las etapas para su implementación y la verificación de su eficiencia.

Por último, en este Experto Universitario se revisan los principios generales de un proceso de certificación en un contexto internacional, abarcando aspectos como el manejo de documentación, registros electrónicos, auditorías y otros requerimientos necesarios para una certificación exitosa.

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 unos conocimientos profundos y especializados.

Se trata de un proyecto educativo comprometido en crear profesionales de alta calidad, dada la demanda del sector y las exigencias que conlleva. Un programa ideado por profesionales especializados en cada materia específica que se encuentran cada día con nuevos retos que afrontar.

Este **Experto Universitario en Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas** 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 nutricional
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que e está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Las novedades sobre la Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas
- 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

Este Experto Universitario es la oportunidad que estabas esperando para ajustar tus conocimientos en la materia con la situación actual, ofreciendo un servicio de calidad a tus clientes”

¡Una apuesta segura! Con este Experto Universitario impulsas tu trayectoria profesional hacia un puesto altamente demandado por numerosos sectores de la industria alimentaria"

Aprenderás a definir las características, la estructura y el alcance de los principales sistemas globales de certificación de la inocuidad alimentaria.

Tú eliges cuándo y dónde estudiar: este Experto Universitario 100% online te permitirá compaginar tus estudios con tu labor profesional.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la seguridad alimentaria nutricional, que vierten en este plan de estudios 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 formación 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 Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas, y con gran experiencia.



02

Objetivos

El programa en Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector. Todo ello, a través de los contenidos y materiales didácticos más completos y actualizados del mercado. Así, cuando el profesional se inserte en el mercado laboral, tendrá la seguridad de que realiza todas sus operaciones en materia de seguridad alimentaria con el máximo rigor y eficiencia posible, desempeñando sus funciones acordes a la exigencia poblacional.





Esta es la mejor opción para conocer los últimos avances en seguridad alimentaria”

Objetivos generales

- Analizar los principios de la legislación alimentaria, a nivel nacional e internacional, y su evolución hasta la actualidad
- Analizar las competencias en materia de legislación alimentaria para desarrollar las funciones correspondientes en el ámbito de la industria alimentaria
- Evaluar los procedimientos de la industria alimentaria y los mecanismos de acción
- Desarrollar las bases de aplicación de la legislación al desarrollo de productos de la industria alimentaria
- Fundamentar los conceptos más importantes de inocuidad alimentaria
- Definir el concepto de riesgo y de evaluación de riesgos
- Aplicar dichos principios para la elaboración de un plan de gestión de la inocuidad
- Concretar los principios del plan HACCP
- Definir los principios de un proceso de certificación
- Desarrollar el concepto de certificación de buenas prácticas
- Analizar los principales modelos de certificación internacional para la gestión de la inocuidad en la industria de alimentos



Objetivos específicos

Módulo 1. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

- Definir los fundamentos del derecho alimentario
- Describir y desarrollar los principales organismos internacionales, europeos y nacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria, así como determinar sus competencias
- Analizar la política de seguridad alimentaria en el marco europeo y español
- Describir los principios, requisitos y medidas de la legislación alimentaria
- Exponer el marco legislativo europeo que regula la industria alimentaria
- Identificar y definir la responsabilidad de los participantes en la cadena alimentaria
- Clasificar los tipos de responsabilidad y delitos en el campo de la seguridad alimentaria
- Desarrollar los criterios de la legislación horizontal en España
- Desarrollar los criterios de la legislación vertical en España

Módulo 2. Gestión de la inocuidad de alimentos

- Analizar los principales tipos de peligros asociados a los alimentos
- Evaluar y aplicar el principio de riesgo y análisis de riesgo en la inocuidad alimentaria
- Identificar los prerrequisitos y pasos previos para la implementación de un plan de gestión de la inocuidad
- Establecer los principales peligros asociados a los alimentos según su naturaleza física, química o biológica, y cuáles son algunos de los métodos empleados para su control
- Aplicar dichos principios para la elaboración de un plan de gestión de la inocuidad
- Concretar los métodos para evaluar la eficiencia de un punto crítico y del plan de gestión de la inocuidad

Módulo 3. Certificaciones de inocuidad para la industria alimentaria

- Establecer los requerimientos generales para una certificación
- Identificar los distintos tipos de buenas prácticas (GxP) requeridos en un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y certificación de las mismas
- Desarrollar la estructura de la normatividad internacional ISO e ISO 17025
- Definir las características, estructura y alcance de los principales sistemas globales de certificación de la inocuidad

Una vía de capacitación y crecimiento profesional que te impulsará hacia una mayor competitividad en el mercado laboral”

03

Dirección del curso

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas, que vierten en el temario la experiencia de su trabajo y las actualizaciones del sector. Además, participan en su diseño y elaboración otros expertos de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar para otorgarte todas las garantías de un nutricionista altamente capacitado. Todo ello, con el objetivo de impulsar la trayectoria del alumno con las herramientas que necesita para desenvolverse en esta área con éxito.





Los principales profesionales sobre inocuidad alimentaria se han unido para enseñarte las últimas actuaciones en alimentos procesados para consolidarte como nutricionista”

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

Dña. Andrés Castillo, Alcira Rosa

- Investigadora. Proyecto GenObIACM. Grupo UCM
- IRYCIS Instituto R&C de Investigación Sanitaria. U. Endotelio y MCM
- Coordinadora E.C. con fármacos y productos alimenticios
- Data Manager de Ensayos Clínicos con medicamentos para la DM2
- Licenciada en Marketing. UADE
- Experto Universitario en Nutrición y Dietética con factores de Riesgo CV y DM. UNED
- Curso de Trazabilidad Alimentaria. Fundación USAL

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

Dra. Martínez López, Sara

- Profesora adjunta de Nutrición y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Europea de Madrid
- Investigadora en el grupo de investigación “Microbiota, Alimentación y Salud”. Universidad Europea de Madrid
- Doctora en Farmacia (Universidad Complutense de Madrid)
- Licenciada en Química (Universidad de Murcia)

04

Estructura y contenido

La estructura de los contenidos ha sido diseñada por los mejores profesionales del sector, con una amplia trayectoria y reconocido prestigio en la profesión, avalada por el volumen de casos revisados, estudiados y diagnosticados, y con amplio dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la seguridad alimentaria. De esta manera, se ha diseñado un programa completo estructurado en tres módulos que introducen al nutricionista en los factores a tener en cuenta en el desarrollo de sus funciones orientadas a la inocuidad de la industria de alimentos y bebidas. Así, adquirirá conocimientos en legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad, la gestión de la inocuidad de los alimentos y las certificaciones de inocuidad existentes en el panorama internacional.





Este Experto Universitario en Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado"

Módulo 1. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

1.1. Introducción.
- 1.1.1. Organización jurídica
- 1.1.2. Conceptos básicos
  - 1.1.2.1. Derecho
  - 1.1.2.2. Legislación
  - 1.1.2.3. Legislación alimentaria
  - 1.1.2.4. Norma
  - 1.1.2.5. Real decreto
  - 1.1.2.6. Certificaciones etc.

1.2. Legislación alimentaria internacional. Organismos internacionales
- 1.2.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- 1.2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
- 1.2.3. Comisión del Codex Alimentarius
- 1.2.4. Organización Mundial del Comercio

1.3. Legislación alimentaria europea
- 1.3.1. Legislación alimentaria europea
- 1.3.2. Libro blanco de seguridad alimentaria
- 1.3.3. Principios de la legislación alimentaria
- 1.3.4. Requisitos generales de la legislación alimentaria
- 1.3.5. Procedimientos
- 1.3.6. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

1.4. Legislación alimentaria española
- 1.4.1. Competencias
- 1.4.2. Organismos

1.5. Gestión de la seguridad alimentaria en la empresa
- 1.5.1. Responsabilidades
- 1.5.2. Autorizaciones
- 1.5.3. Certificaciones





1.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1
- 1.6.1. Normativa general de higiene
- 1.6.2. Agua de consumo público
- 1.6.3. Control oficial de productos alimentarios

1.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2
- 1.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
- 1.7.2. Materiales en contacto con los alimentos
- 1.7.3. Aditivos alimentarios y aromas
- 1.7.4. Contaminantes en los alimentos

1.8. Legislación alimentaria vertical: productos de origen vegetal
- 1.8.1. Hortalizas y derivados
- 1.8.2. Frutas y derivados
- 1.8.3. Cereales
- 1.8.4. Leguminosas
- 1.8.5. Aceites vegetales comestibles
- 1.8.6. Grasas comestibles
- 1.8.7. Condimentos y especies

1.9. Legislación alimentaria vertical: productos de origen animal
- 1.9.1. Carne y derivados cárnicos
- 1.9.2. Productos de la pesca
- 1.9.3. Leche y los productos lácteos
- 1.9.4. Huevos y derivados

1.10. Legislación alimentaria vertical: otros productos
- 1.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
- 1.10.2. Bebidas
- 1.10.3. Platos preparados

Módulo 2. Gestión de la inocuidad de alimentos

2.1. Principios y gestión de la inocuidad alimentaria
- 2.1.1. El concepto de peligro
- 2.1.2. El concepto de riesgo
- 2.1.3. La evaluación de riesgos
- 2.1.4. Inocuidad alimentaria y su gestión basada en evaluación de riesgos

2.2. Peligros físicos
- 2.2.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros físicos en alimentos
- 2.2.2. Métodos de control de peligros físicos

2.3. Peligros químicos
- 2.3.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros químicos en alimentos
- 2.3.2. Peligros químicos naturalmente presentes en los alimentos
- 2.3.3. Peligros asociados a químicos añadidos intencionalmente a los alimentos
- 2.3.4. Peligros químicos añadidos incidental o inintencionalmente
- 2.3.5. Métodos de control de peligros químicos
- 2.3.6. Alergénicos en alimentos
- 2.3.7. Control de alergénicos en la industria alimentaria

2.4. Peligros biológicos
- 2.4.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros biológicos en alimentos
- 2.4.2. Peligros de origen microbiano
- 2.4.3. Peligros biológicos no microbianos
- 2.4.4. Métodos de control de peligros biológicos

2.5. Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
- 2.5.2. Antecedentes de las BPM.
- 2.5.3. Alcance de las BPM
- 2.5.4. Las BPM en un sistema de gestión de la inocuidad

2.6. Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización (POES)
- 2.6.1. Los sistemas sanitarios en la industria alimentaria
- 2.6.2. Alcance de los POES
- 2.6.3. Estructura de un POES
- 2.6.4. Los POES en un sistema de gestión de la inocuidad

2.7. El plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARPCC)
- 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
- 2.7.2. Antecedentes del HACCP
- 2.7.3. Los prerrequisitos del HACCP
- 2.7.4. Los 5 pasos preliminares a la implementación del HACCP

2.8 Los 7 pasos de implementación del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 2.8.1. El análisis de riesgos
- 2.8.2. Identificación de los puntos críticos de control
- 2.8.3. Establecimiento de límites críticos
- 2.8.4. Establecimiento de procedimientos de monitoreo
- 2.8.5. Implementación de acciones correctivas
- 2.8.6. Establecimiento de procedimientos de verificación
- 2.8.7. Sistema de registros y documentación

2.9. Evaluación de la eficiencia del sistema del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 2.9.1. Evaluación de la eficiencia de un PCC
- 2.9.2. Evaluación general de la eficiencia del plan HACCP
- 2.9.3. Uso y gestión de registros para evaluar la eficiencia del plan HACCP

2.10. Las variantes del sistema del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)basadas en sistemas de riesgo
- 2.10.1. VACCP o plan de aseguramiento de vulnerabilidad y puntos crítico de control (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
- 2.10.2. TACCP o Evaluación de amenazas y puntos críticos de control (*Threat Assessment Critical Control Points*)
- 2.10.3. HARPC o Análisis de riesgos y Controles Preventivos basados en análisis de riesgo (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Módulo 3. Certificaciones de inocuidad para la industria alimentaria

3.1. Principios de certificación
- 3.1.1. El concepto de certificación
- 3.1.2. Los organismos certificadores
- 3.1.3. Esquema general de un proceso de certificación
- 3.1.4. Gestión de un programa de certificación y de re-certificaciones
- 3.1.5. Sistema de gestión antes y después de la certificación

3.2. Certificaciones de buenas prácticas
- 3.2.1. La certificación de las buenas prácticas de manufactura (GMP)
- 3.2.2. El caso de las GMP para suplementos alimenticios
- 3.2.3. Certificación de buenas prácticas para producción primaria
- 3.2.4. Otros programas de buenas prácticas (GxP)

3.3. Certificación ISO 17025
- 3.3.1. El esquema normativo ISO
- 3.3.2. Generalidades del sistema ISO 17025
- 3.3.3. La certificación ISO 17025
- 3.3.4. El papel de la certificación ISO 17025 en la gestión de inocuidad alimentaria

3.4. Certificación ISO 22000
- 3.4.1. Antecedentes
- 3.4.2. Estructura de la norma ISO 22000
- 3.4.3. Alcance de la certificación ISO 22000

3.5. Iniciativa GFSI y programas Global GAP y *Global Markets Program*
- 3.5.1. El sistema global de inocuidad alimentaria GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
- 3.5.2. Estructura del programa Global GAP
- 3.5.3. Alcance de la certificación Global GAP
- 3.5.4. Estructura del programa *Global Markets Program*
- 3.5.5. Alcance de la certificación *Global Markets Program*
- 3.5.6. Relación de global GAP y global Markets con otras certificaciones.

3.6. Certificación SQF (*Safe Quality Food*)
- 3.6.1. Estructura del programa SQF
- 3.6.2. Alcance de la certificación SQF
- 3.6.3. Relación del SQF con otras certificaciones

3.7. Certificación BRC (*British Retail Consortium*)
- 3.7.1. Estructura del programa BRC
- 3.7.2. Alcance de la certificación BRC
- 3.7.3. Relación del BRC con otras certificaciones.

3.8. Certificación IFS
- 3.8.1. Estructura del programa IFS
- 3.8.2. Alcance de la certificación IFS
- 3.8.3. Relación del IFS con otras certificaciones.

3.9. Certificación FSSC 22000 (*Food Safety System Certification* 22000)
- 3.9.1. Antecedentes del programa FSSC 22000
- 3.9.2. Estructura del programa FSSC 22000
- 3.9.3 Alcance de la certificación FSSC 22000

3.10. Programas de defensa alimentaria
- 3.10.1. El concepto de defensa alimentaria
- 3.10.2. Alcances de un programa de defensa alimentaria
- 3.10.3. Herramientas y programas para implementar un programa de defensa alimentaria

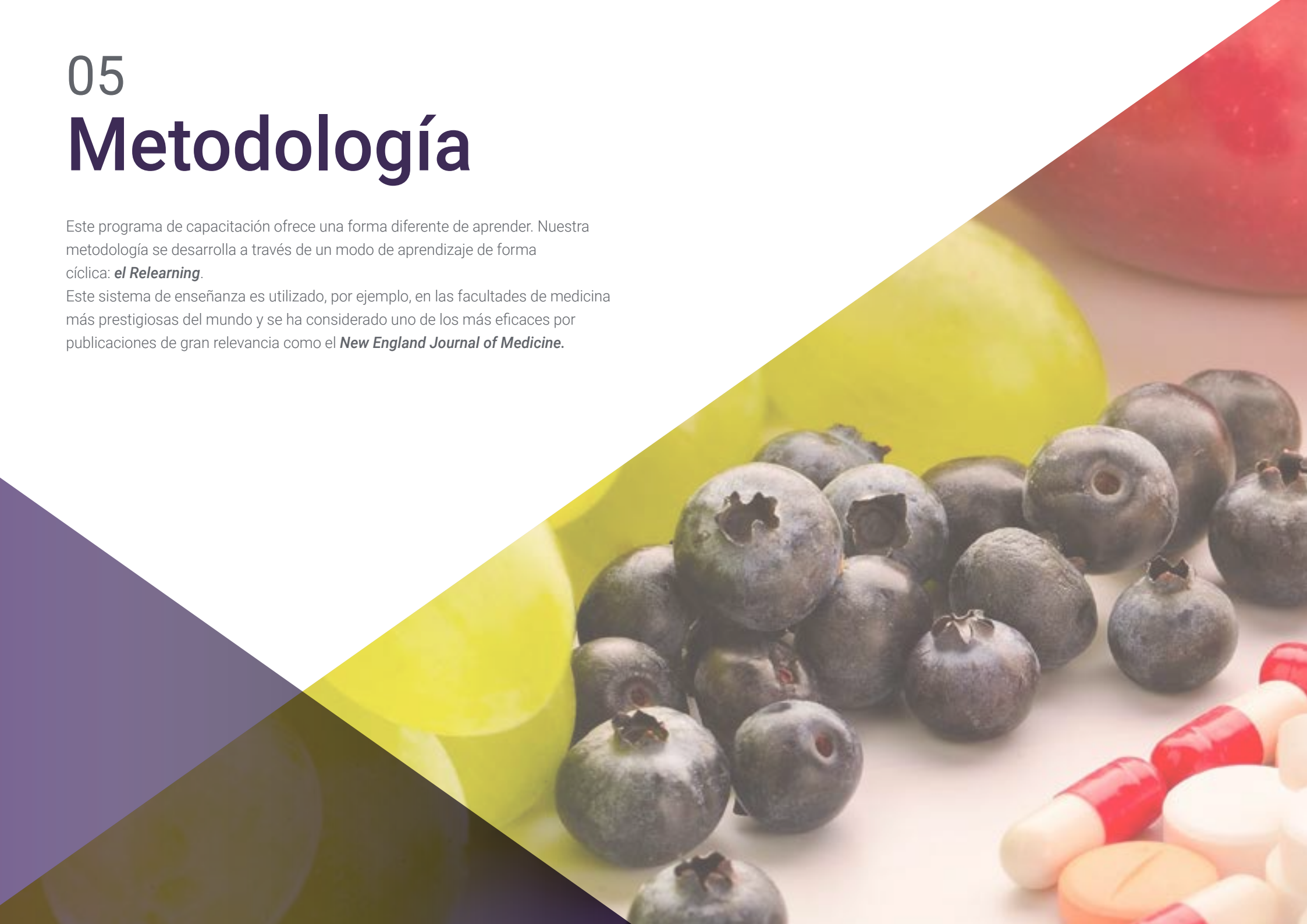
Especializate con TECH y avanzarás en tu carrera de una manera cómoda y en poco tiempo”

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.



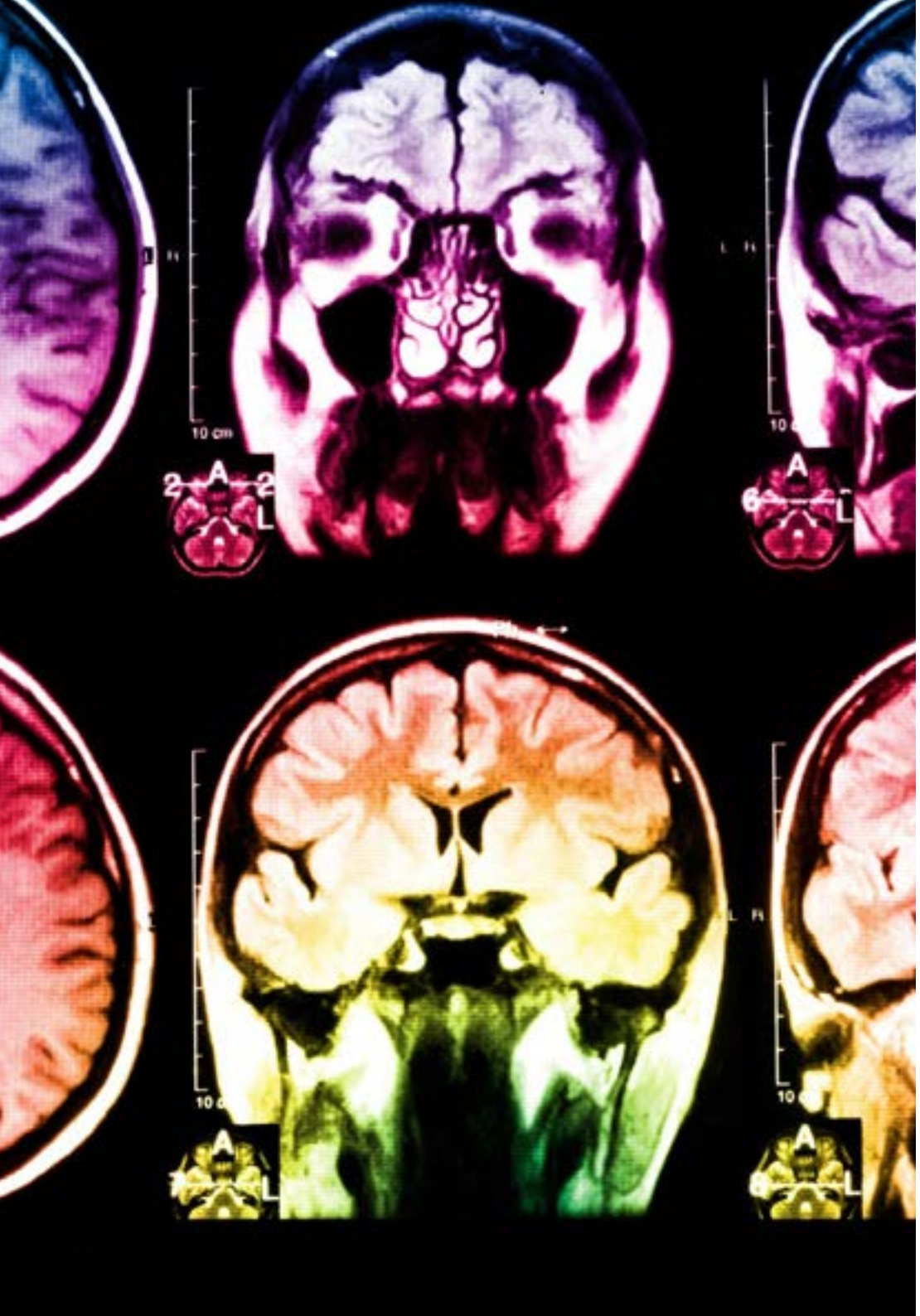
Relearning Methodology

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.

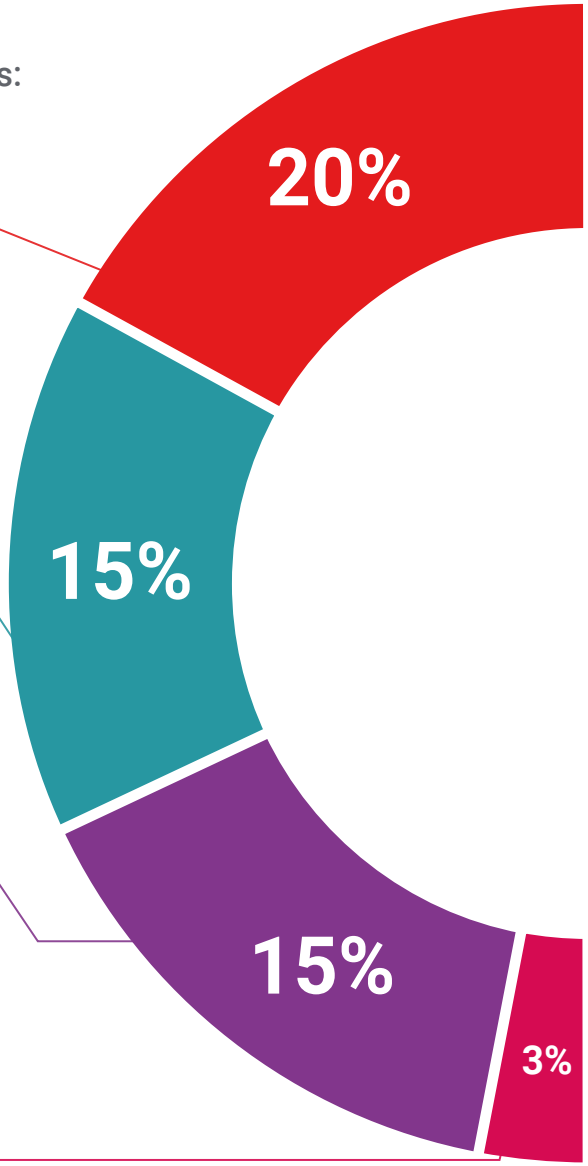
Resúmenes interactivos

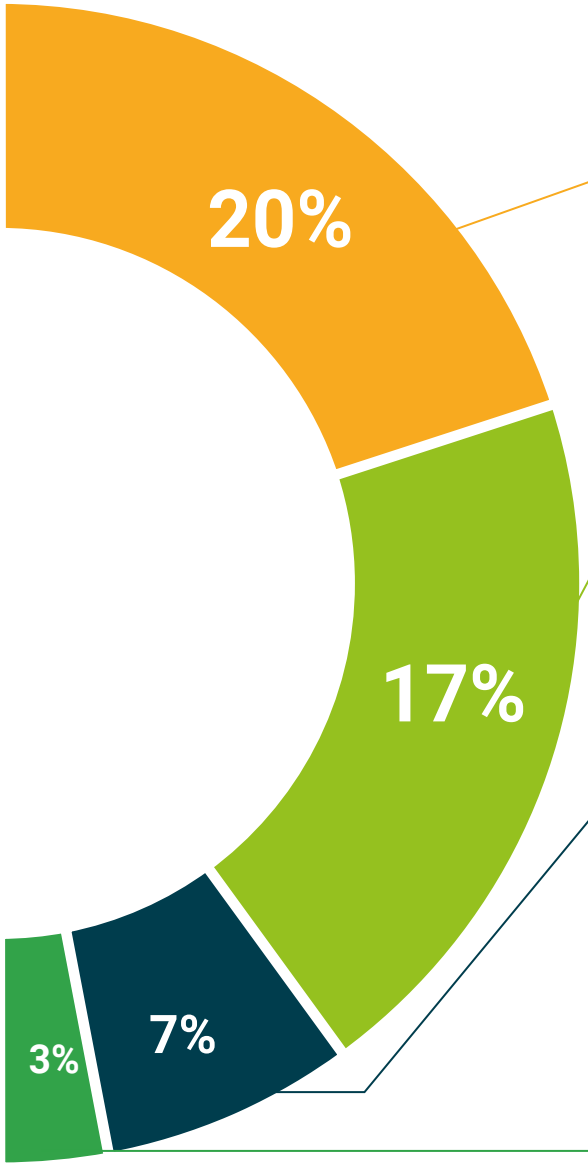
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas 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 Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas** 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 Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas**

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

Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas

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.

tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Experto Universitario

Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas



tech universidad tecnológica