Experto Universitario

Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
18 créditos ECTS
Horas lectivas: **450 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-validacion-nuevas-metodologias-digitalizacion-industria-gestion-inocuidad-alimentaria**

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

El programa tiene como objetivo enseñar al profesional los fundamentos tecnológicos necesarios para su aplicación a nivel nutricional, una base primordial para asegurar que los productos que se consumen son óptimos para nuestra salud, así como conocer las últimas tendencias alimentarias del mercado. Este programa, diseñado por personal altamente cualificado, ofrece las herramientas necesarias para que el profesional actualice y diversifique sus herramientas de trabajo, centrado en los avances y las técnicas que se relacionan con el sector. Así, logra posicionarse como un nutricionista del más alto nivel.





No pierdas esta gran oportunidad y aplica las últimas novedades de la industria alimentaria en tus capacidades como nutricionista de calidad a través de este prestigioso título"

Este programa diseñado por TECH es el más completo y específico del mercado online, al estar dirigido a la gestión integral de la inocuidad de los alimentos, una preocupación de la sociedad actual. Asimismo, 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. Además, se refuerzan los conocimientos básicos de los métodos tradicionales para la gestión de sistemas de calidad en la industria alimentaria y las ventajas de utilizar un software comercial o diferentes herramientas informáticas internas para incrementar la eficiencia de programas como el de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Por último, se revisan los aspectos fundamentales que confirman que los puntos críticos de control son efectivos y están asegurando la inocuidad de los alimentos producidos, teniendo clara la necesidad y correcta formulación de los puntos críticos de control. Determina las herramientas necesarias para validar los controles implantados, verificar la eficacia de estos y tener la confianza de implantar procesos de control sólidos dentro del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

El equipo docente está compuesto por 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*). Asimismo, son expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad, investigación y desarrollo de nuevos alimentos y finalmente, la coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i. Se trata de un proyecto educativo comprometido con impulsar a los profesionales hacia la excelencia. Un programa ideado por profesionales especializados en el sector que se encuentran cada día con nuevos retos.

Este **Experto Universitario en Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en seguridad alimentaria a nivel nutricional
- 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 Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- 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

Un programa diseñado especialmente para enseñar a los nutricionistas todo lo referente a la validación en nuevas metodologías y digitalización en la industria alimentaria"

Con este programa definirás los procesos de migración de un sistema tradicional al digital en la gestión de calidad y seguridad alimentaria"

Dominarás programas prerrequisito (PPR), planes APPCC y serás capaz de realizar el seguimiento de programas operativos estandarizados (POE).

Da un salto en tu carrera profesional y conviértete en un experto en políticas de seguridad alimentaria.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la seguridad alimentaria a nivel nutricional, que vierten en esta formación 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 la industria alimentaria y con gran experiencia en el sector.



02

Objetivos

Este programa en Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector. Todo ello, desde una perspectiva digital y práctica para que el alumno enfoque sus conocimientos a las herramientas que actualmente dominan el mercado, aplicando las políticas pertinentes. El alumno abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria validando los métodos más apropiados para la digitalización de la industria alimentaria. De esta manera, será capaz de analizar todas las competencias en materia de inocuidad alimentaria para aplicarla al campo nutricional.





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

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
- 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
- Determinar los puntos críticos de control
- Disponer de herramientas para la validación de los PCC
- Analizar los conceptos de vigilancia, verificación y validación de los procesos
- Mejorar en la gestión de incidencias, reclamaciones y auditorías internas



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. 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 Críticos de Control (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 adecuados 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

Módulo 3. Validación de nuevas metodologías y procesos

- Conocer las grandes diferencias entre los puntos de control y los puntos críticos de control
- Desarrollar los programas de prerrequisitos y cuadros de gestión para asegurar la inocuidad alimentaria
- Aplicar las auditorías internas, reclamaciones o incidencias internas como herramientas para la validación de los procesos de control
- Examinar los métodos de validación de procesos
- Diferenciar y concretar las diferencias entre las actividades de vigilancia, verificación y validación dentro del sistema de HACCP
- Demostrar la capacidad de resolución con el análisis de causas y aplicación de acciones correctivas para la gestión de reclamaciones o no conformidades
- Valorar la gestión de las auditorías internas como herramienta de mejora del plan HACCP

Este programa es la mejor inversión que puedes hacer para orientar tus conocimientos nutricionistas en inocuidad alimentaria al mundo de la digitalización”

03

Dirección del curso

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en Seguridad Alimentaria a nivel nutricional que vierten en esta titulación la experiencia de su ámbito de trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración otros expertos de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar, para ofrecerte un aprendizaje de calidad amparado por la metodología TECH. Todo ello, con el objetivo de capacitar al nutricionista y otorgarle las herramientas académicas necesarias para adentrarse en esta área con éxito. Una apuesta de futuro que impulsará su trayectoria profesional en un sector en auge.





Los principales profesionales en la materia se han unido para enseñarte las últimas novedades en seguridad alimentaria a nivel nutricional”

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. 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. 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)

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)

04

Estructura y contenido

La estructura de los contenidos establecidos en este Experto Universitario 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 a nivel nutricional. Consciente de la relevancia que requiere esta área en la actualidad, el temario se organiza por puntos perfectamente definidos, que van desde la legislación alimentaria y las normativas de calidad e inocuidad a aplicar, hasta la digitalización del sistema de gestión de la calidad, con especial hincapié en los procesos implicados. Una buena base que garantiza al nutricionista la adquisición de todas las herramientas que necesita para desarrollarse en este ámbito de la industria alimentaria.





TECH ofrece a los nutricionistas el programa educativo más completo y actualizado del mercado en Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria"

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. Digitalización del sistema de gestión de la calidad

2.1. Estándares de calidad y análisis de riesgo en la industria alimentaria
- 2.1.1. Estándares actuales de calidad y seguridad alimentaria
- 2.1.2. Principales factores de riesgo en productos alimentarios

2.2. La "era de la digitalización" y su influencia en los sistemas globales de seguridad alimentaria
- 2.2.1. Iniciativa global de seguridad alimentaria del *Codex alimentarius*
- 2.2.2. Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos (APPCC)
- 2.2.3. Norma ISO 22000

2.3. Softwares comerciales para la gestión de inocuidad alimentaria
- 2.3.1. Uso de dispositivos inteligentes
- 2.3.2. Softwares comerciales para procesos de gestión específica

2.4. Establecimiento de las plataformas digitales para la integración de un equipo responsable del desarrollo del programa de APPCC.
- 2.4.1. Etapa 1. Preparación y planificación
- 2.4.2. Etapa 2. Implantación de programas prerrequisito para los peligros y puntos de control críticos del programa APPCC
- 2.4.3. Etapa 3. Ejecución del plan
- 2.4.4. Etapa 4. Verificación y mantenimiento del APPCC

2.5. Digitalización de los programas prerrequisito (PPR) de la industria alimentaria – migración del sistema tradicional al digital
- 2.5.1. Procesos de producción primaria
  - 2.5.1.1 Buenas Prácticas de Higiene (BPH)
  - 2.5.1.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- 2.5.2. Procesos estratégicos
- 2.5.3. Procesos operativos
- 2.5.4. Procesos de soporte

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

2.7. Protocolos para la gestión de documentos y su comunicación entre departamentos
- 2.7.1. Gestión de documentos de trazabilidad
  - 2.7.1.1. Protocolos del área de compras
  - 2.7.1.2. Trazabilidad de los protocolos de recepción de materia prima
  - 2.7.1.3. Trazabilidad de los protocolos de almacén
  - 2.7.1.4. Protocolos del área de procesos
  - 2.7.1.5. Trazabilidad de los protocolos de higiene
  - 2.7.1.6. Protocolos de calidad de producto
- 2.7.2. Implementación de canales de comunicación alternativos
  - 2.7.2.1. Uso de nubes de almacenamiento y carpetas de acceso restringido
  - 2.7.2.2. Codificación de documentos para protección de datos

2.8. Documentación y protocolos digitales para auditorías e inspecciones
- 2.8.1. Gestión de auditorías internas
- 2.8.2. Registro de acciones correctivas
- 2.8.3. Aplicación del "ciclo de *Deming*"
- 2.8.4. Gestión de programas de mejora continua

2.9. Estrategias para una adecuada comunicación de riesgos
- 2.9.1. Protocolos de gestión de riesgos y comunicación
- 2.9.2. Estrategias de comunicación efectiva
- 2.9.3. Información pública y uso de redes sociales

2.10. Estudio de casos concretos de la digitalización y sus ventajas en la reducción de riesgos en la industria alimentaria
- 2.10.1. Riesgos de seguridad alimentaria
- 2.10.2. Riesgos de fraude alimentario
- 2.10.3. Riesgos de defensa alimentaria

Módulo 3. Validación de nuevas metodologías y procesos

3.1. Puntos críticos de control
- 3.1.1. Peligros significativos
- 3.1.2. Programas de prerrequisitos
- 3.1.3. Cuadro de gestión de puntos críticos de control

3.2. Verificación de un sistema de autocontrol
- 3.2.1. Auditorías internas
- 3.2.2. Revisión de registros históricos y tendencias
- 3.2.3. Reclamaciones de clientes
- 3.2.4. Detección de incidencias internas

3.3. Vigilancia, validación y verificación de los puntos de control
- 3.3.1. Técnicas de vigilancia o monitoreo
- 3.3.2. Validación de controles
- 3.3.3. Verificación de eficacia

3.4. Validación de los procesos y métodos
- 3.4.1. Soporte documental
- 3.4.2. Validación de técnicas de análisis
- 3.4.3. Plan de muestreo de validación
- 3.4.4. Sesgo y precisión del método
- 3.4.5. Determinar la incertidumbre

3.5. Métodos de validación
- 3.5.1. Etapas de validación de métodos
- 3.5.2. Tipos de procesos de validación, enfoques
- 3.5.3. Informes de validación, resumen de datos obtenidos

3.6. Gestión de las incidencias y desviaciones
- 3.6.1. Formación del equipo de trabajo
- 3.6.2. Descripción del problema
- 3.6.3. Determinación de causa raíz
- 3.6.4. Acciones correctivas y preventivas
- 3.6.5. Verificación de eficacia

3.7. Análisis de causas y sus métodos
- 3.7.1. Análisis de causas: métodos cualitativos
  - 3.7.1.1. Árbol causa raíz
  - 3.7.1.2. Porqués
  - 3.7.1.3. Causa-efecto
  - 3.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
- 3.7.2. Análisis de causas: métodos cuantitativos
  - 3.7.2.1. Modelo de recolección de datos
  - 3.7.2.2. Diagrama de Pareto
  - 3.7.2.3. Gráficos de dispersión
  - 3.7.2.4. Histogramas

3.8. Gestión de reclamaciones
- 3.8.1. Recopilación de datos de la reclamación
- 3.8.2. Investigación y toma de medidas
- 3.8.3. Elaboración de informe técnico
- 3.8.4. Análisis de tendencias de reclamaciones

3.9. Auditorías internas del sistema de autocontrol
- 3.9.1. Auditores competentes
- 3.9.2. Programa y plan de auditorias
- 3.9.3. Alcance de la auditoría
- 3.9.4. Documentos de referencia

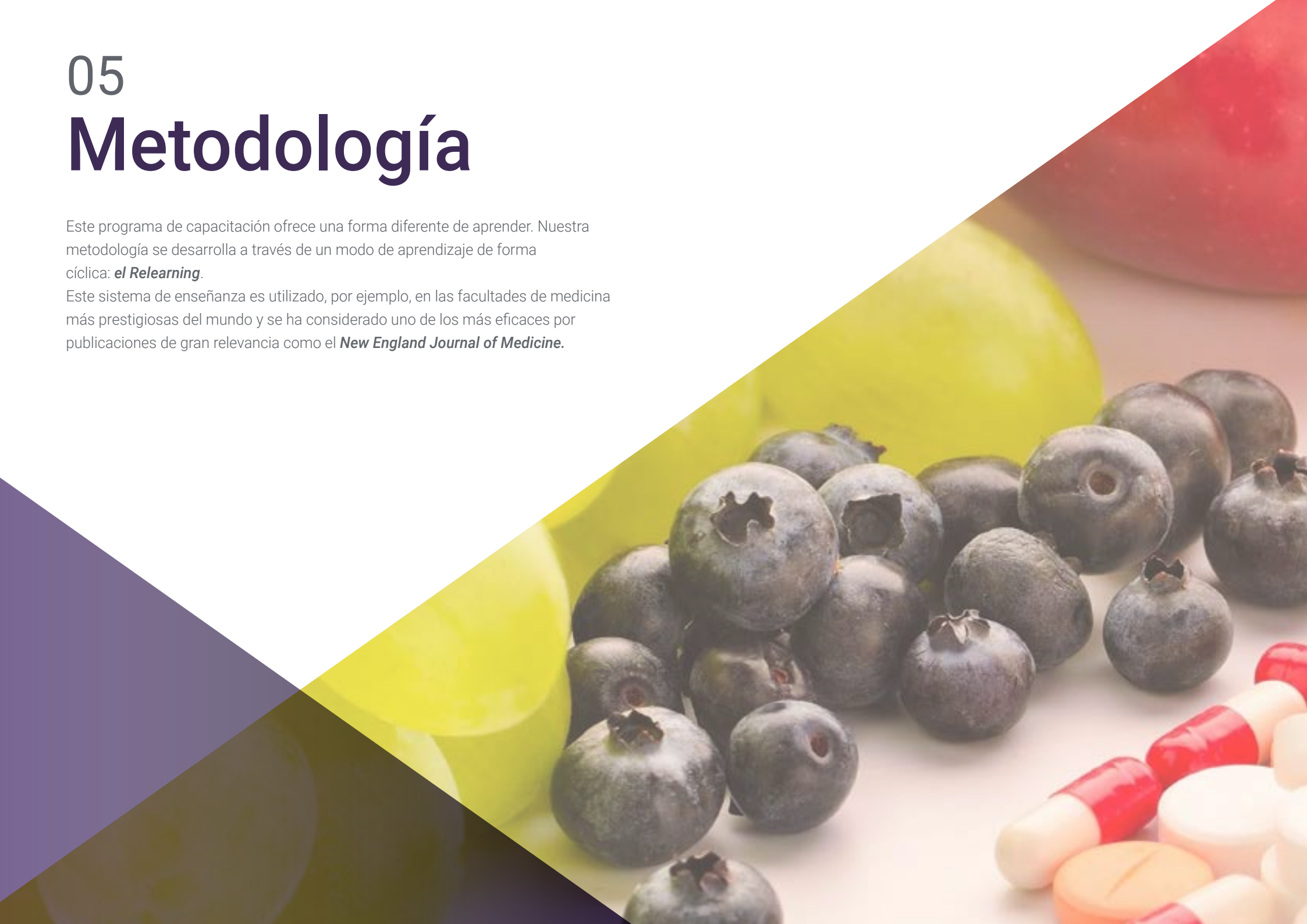
3.10. Ejecución de auditorías internas
- 3.10.1. Reunión de apertura
- 3.10.2. Evaluación del sistema
- 3.10.3. Desviaciones de auditorías internas
- 3.10.4. Reunión de cierre
- 3.10.5. Evaluación y seguimiento de la eficacia del cierre de desviaciones

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.



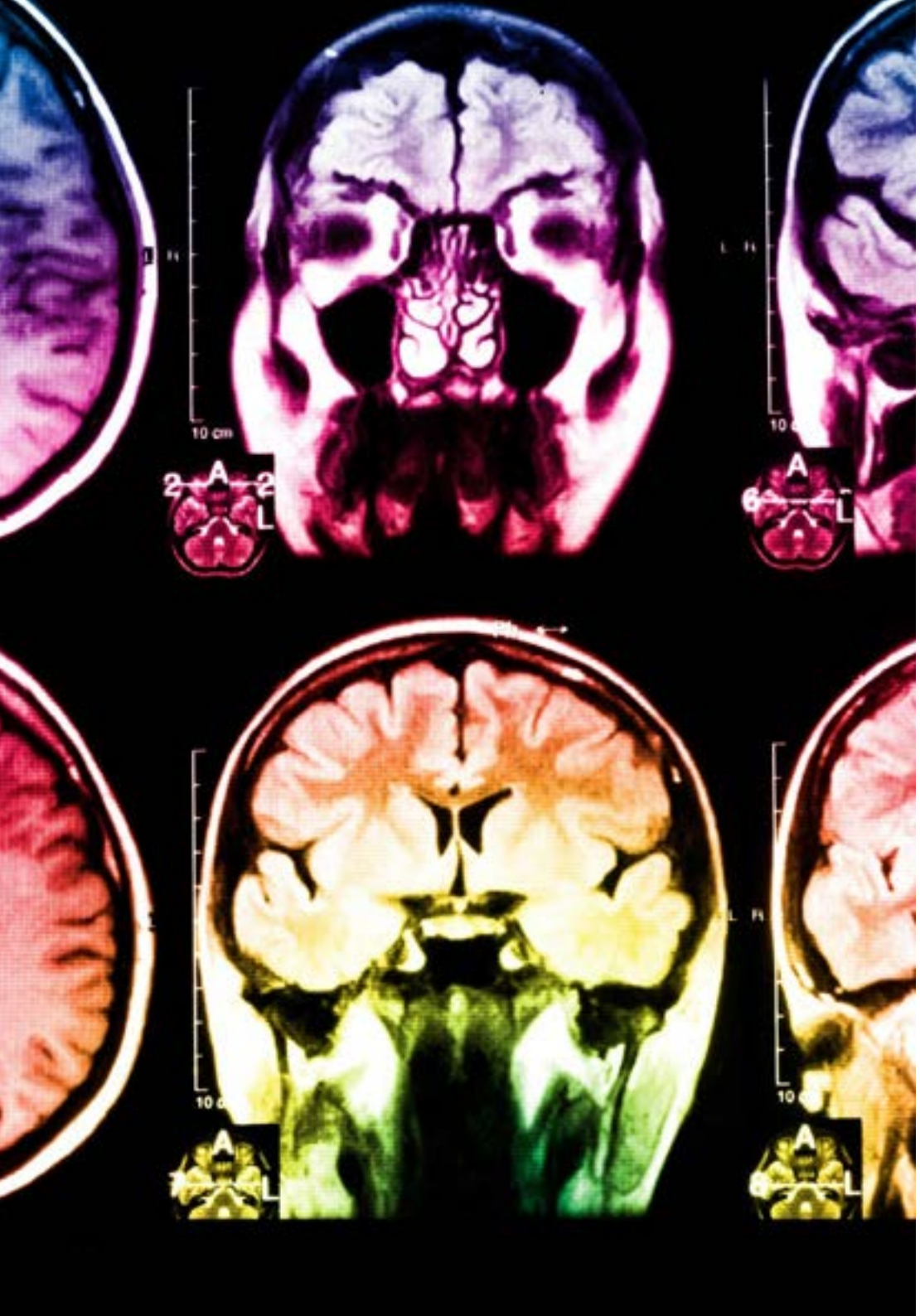
Relearning Methodology

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.

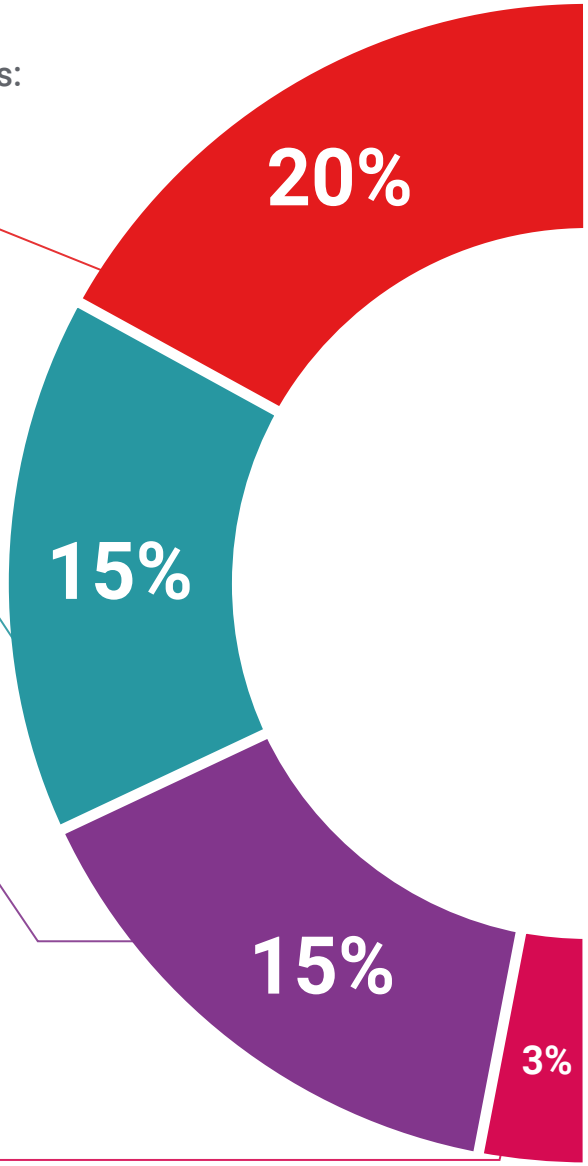
Resúmenes interactivos

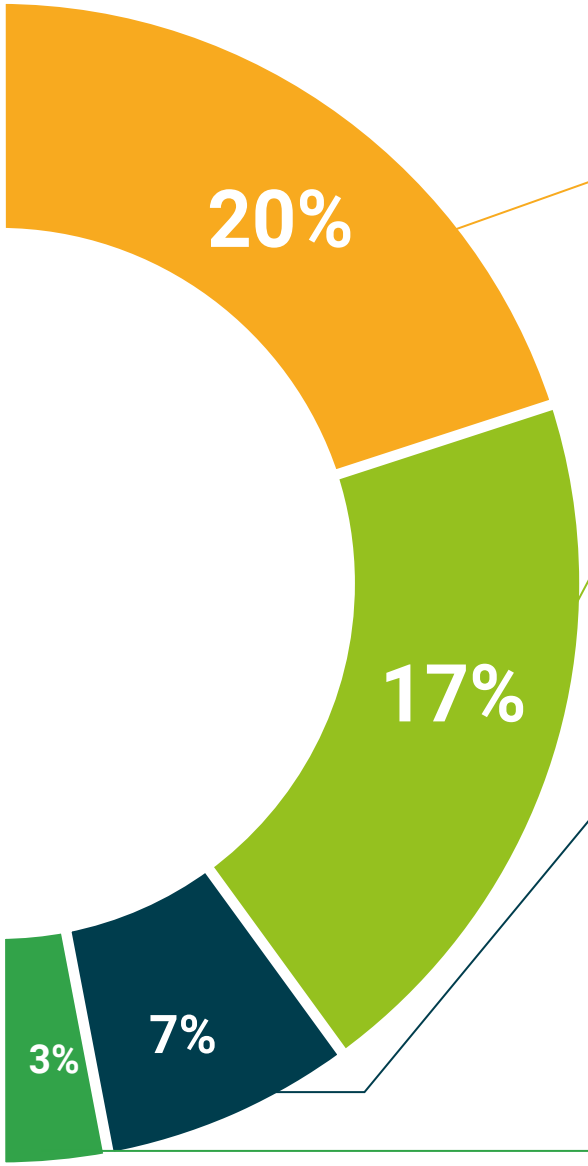
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria 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 Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria** 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 Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria**

ECTS: **18**

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

Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

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

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. 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

Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

18 créditos ECTS

Horas lectivas: **450 h.**

Experto Universitario

Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria



tech universidad tecnológica