Diplomado
Trazabilidad en Industrias Alimentarias



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Trazabilidad en Industrias Alimentarias

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **300 h.**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/trazabilidad-industrias-alimentarias**

Índice

01 Presentación pág. 4

02 Objetivos pág. 8

03 Dirección del curso pág. 12

04 Estructura y contenido pág. 16

05 Metodología pág. 20

06 Titulación pág. 28

01

Presentación

La obligatoriedad de toda empresa del sector alimentario de disponer de un plan de seguridad alimentaria hace imprescindible el conocimiento de cada una de las fases del sistema APPCC, entre ellas la trazabilidad de los lotes, por parte de los miembros del equipo del departamento de calidad. Este programa de Tech proporcionará al profesional de la nutrición de una visión global de toda la cadena alimentaria y unas competencias para asesorar a las distintas empresas de esta industria. En este sentido, los sistemas de trazabilidad abarcan más allá de los límites de la propia empresa, donde cobra vital importancia el transporte de las mercancías, conocer las normativas que atañen a dicho sector, así como las condiciones de transporte de cada tipo de producto.





No pierdas la oportunidad que te brinda TECH e inscríbete en este Diplomado. Será un antes y un después para tus capacidades profesionales”

El programa en Trazabilidad en Industrias Alimentarias de TECH Universidad Tecnológica se centra en el rastreo de todo el proceso de producción de las fábricas de la industria de la alimentación, orientándose, por tanto, hacia la gestión integral de la inocuidad de los alimentos para su consumo.

En este Diplomado se desarrollan conceptos relevantes en seguridad alimentaria, centrándose en la producción de materias primas de origen animal y vegetal. Se estudian los sellos de calidad diferenciada, así como los procesos de auditoría y certificación de las industrias agroalimentarias.

Además, se establecen los sistemas de auditoría interna y certificación de las industrias agroalimentarias, los organismos implicados en estos procesos y su normativa, y analiza los sellos de calidad diferenciada y los requisitos de producción que deben cumplir estos alimentos. Hay que tener en cuenta que 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.

La obligatoriedad de toda empresa del sector alimentario de disponer de un plan de seguridad alimentaria hace imprescindible el conocimiento de cada una de las fases del sistema APPCC, entre ellas la trazabilidad de los lotes, por parte de los miembros del equipo del departamento de calidad.

Por dicha razón, el presente programa ofrece al profesional unas bases sólidas, unas aptitudes y habilidades que le permitirán desarrollar e implantar un plan de trazabilidad en las diferentes industrias alimentarias del sector.

Los docentes de este Diplomado 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*). Se trata, por tanto, de un proyecto educativo comprometido en formar profesionales de alta calidad.

Este **Diplomado en Trazabilidad en Industrias Alimentarias** 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 en el ámbito de la nutrición
- 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 Trazabilidad en Industrias Alimentarias
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Trazabilidad en Industrias Alimentarias
- 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

Solo necesitarás acceso a internet. Esa será la puerta de entrada hacia el compendio de información más completa y actualizada del mercado en el sector de la industria alimentaria"

La Trazabilidad en Industrias Alimentarias es una especialización de futuro, en auge en la actualidad"

Desarrollarás e implantarás un plan de trazabilidad riguroso y exitoso.

Con este Diplomado dominarás los aspectos clave de la trazabilidad de alimentos en la industria alimentaria desde la perspectiva nutricional.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la trazabilidad alimentaria en el ámbito de la nutrición, 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 especialización 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 Trazabilidad en Industrias Alimentarias y con gran experiencia.



02

Objetivos

Este programa en Trazabilidad en Industrias Alimentarias está orientado a facilitar los conocimientos que el profesional de la nutrición necesita junto a los últimos avances por los que recientemente ha pasado el sector. Todo ello, de un modo exclusivamente práctico, mediante los contenidos teóricos y prácticos más completos del sector. Así mismo, durante el recorrido de este Diplomado, el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria. Así, perfeccionará y elevará sus competencias dentro de su sector, con la seguridad de estar realizando los protocolos de la forma más efectiva e inocua posible.





TECH pone en tu mano este Diplomado con un solo objetivo: capacitarte como un nutricionista de éxito en el desarrollo diario de tu profesión"

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



Objetivos específicos

- Establecer los principios básicos de la seguridad alimentaria
- 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
- 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

Esta capacitación te permitirá avanzar en tu carrera de una manera cómoda”

03

Dirección del curso

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en seguridad alimentaria en el ámbito de la nutrición con especial énfasis en la trazabilidad de productos, que vierten en este Diplomado la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración otros especialistas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Todo ello, con el objetivo de capacitar al nutricionista y otorgarle las herramientas académicas necesarias para ejercer en esta área con unas mayores garantías de éxito. Desde responsables de la industria cárnica a doctores en nutrición, juntos han elaborado un Diplomado que todos los nutricionistas necesitan hoy día.





"Un equipo de profesionales en la materia han desarrollado este completísimo Diplomado sobre trazabilidad en las industrias alimentarias"

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

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

Dra. Moreno Fernández, Silvia

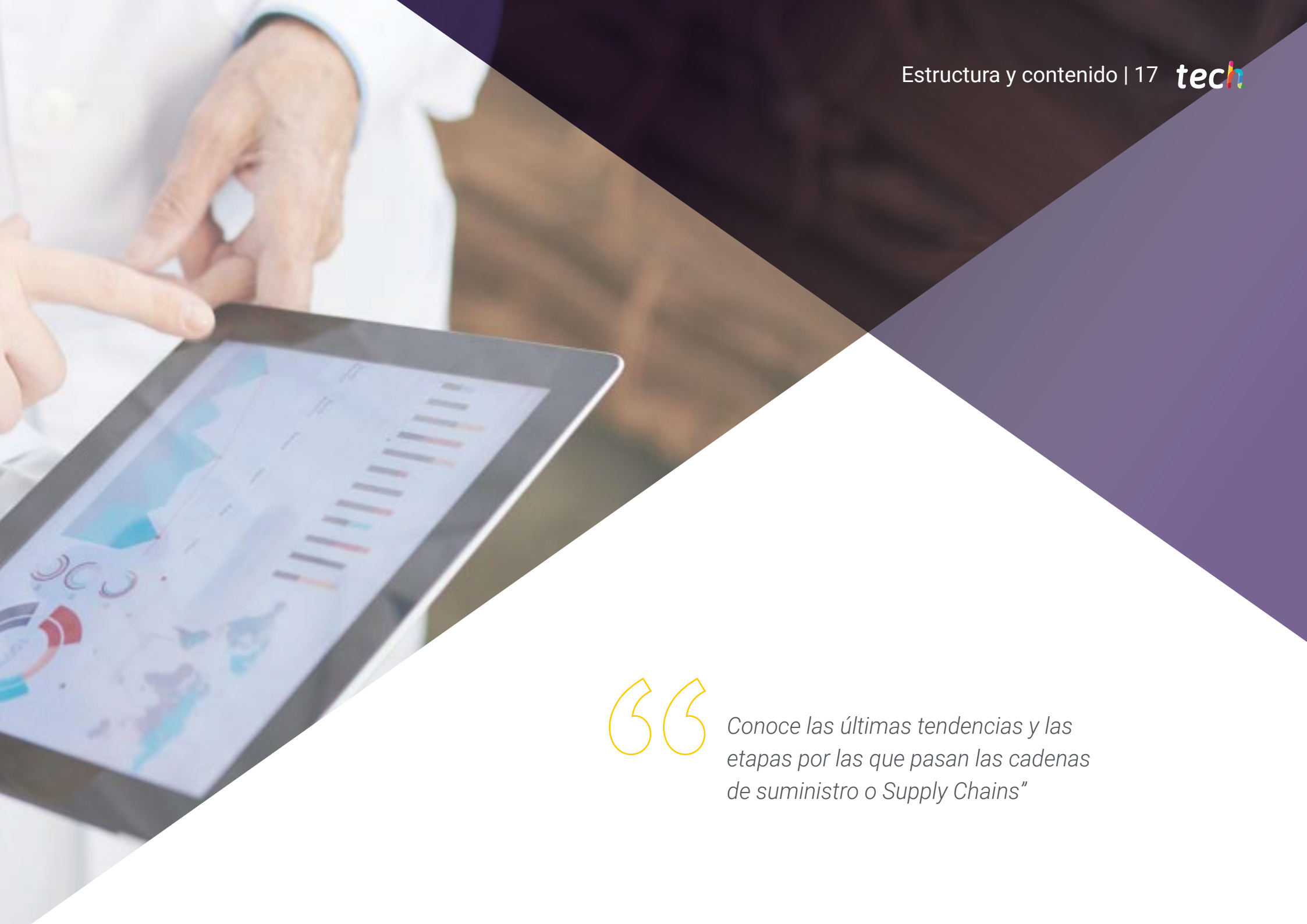
- Investigadora posdoctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Desde 2019
- Doctora en Ciencias de la Alimentación (Universidad Autónoma de Madrid)
- Licenciada en Biología por la Universidad Complutense de Madrid. Especializada en el desarrollo de nuevos alimentos y en el tratamiento de subproductos de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

04

Estructura y contenido

El contenido de este Diplomado se estructura en dos módulos que aportarán todos los conocimientos relativos a la Trazabilidad en Industrias Alimentarias. Ha sido diseñada y consensuada por expertos que en base a su trayectoria profesional otorgan al futuro alumno el material necesario para que profundice en este ámbito del sector de la alimentación. Su relevancia es más pertinente que nunca, por lo que es una apuesta segura para que el nutricionista ahonde en aspectos que los consumidores demandan. El primer módulo comprende la información sobre la trazabilidad de materias primas e insumos y el segundo bloque se orienta a la logística y trazabilidad de lotes, para que el nutricionista obtenga una idea general y específica de los procesos implicados.





Conoce las últimas tendencias y las etapas por las que pasan las cadenas de suministro o Supply Chains"

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
- 2.5.3. Código de Barras EAN
  - 2.5.3.1. RFID// EPC
- 2.5.4. Registros
  - 2.5.4.1. Registro identificación de materias primas y otros materiales
  - 2.5.4.2. Registro de procesados de los alimentos
  - 2.5.4.3. Registro de identificación del producto final
  - 2.5.4.4. Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas
  - 2.5.4.5. 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

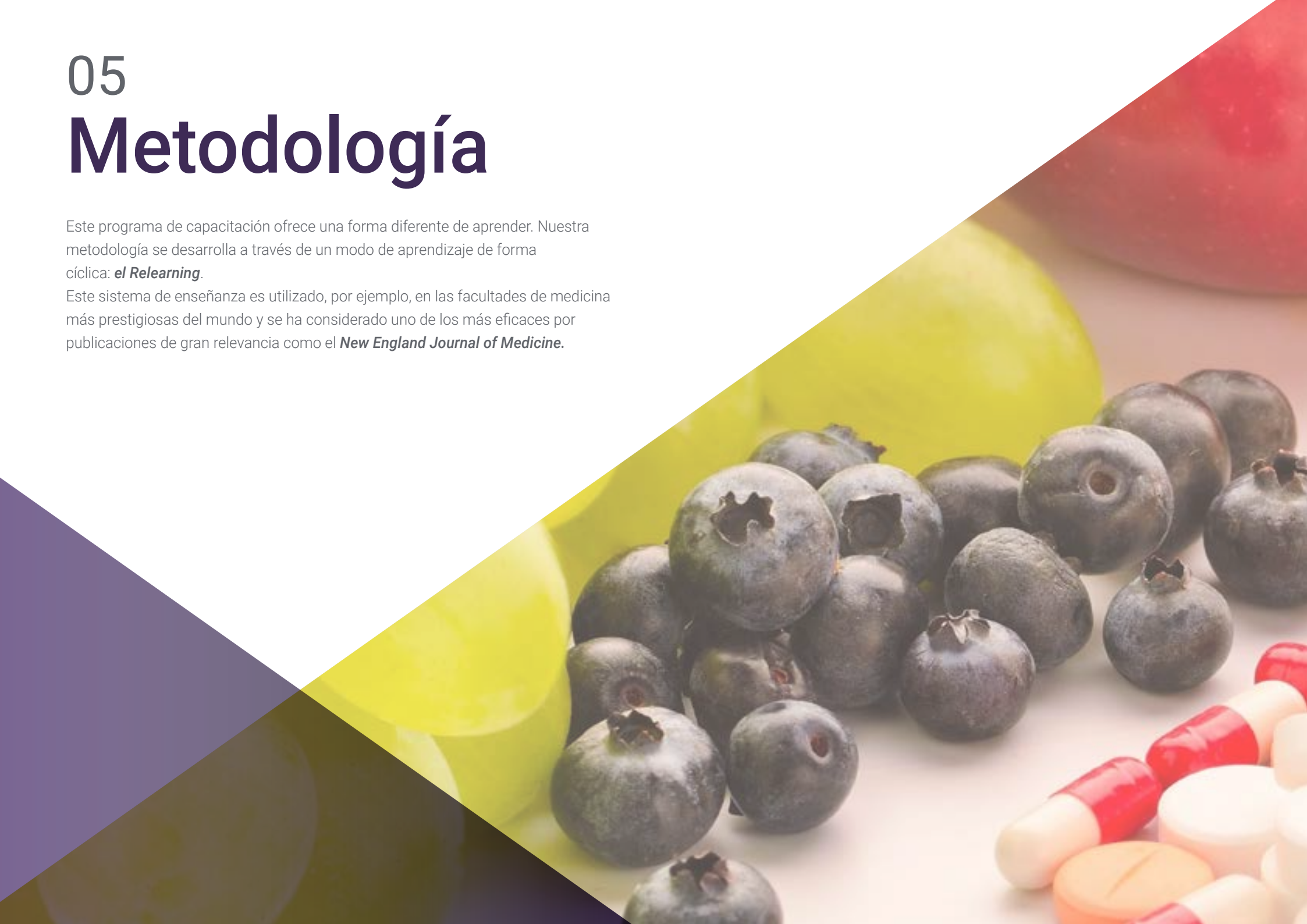
2.10. Logística de productos alimentarios
- 2.10.1. Cadena del frío
- 2.10.2. Productos perecederos
- 2.10.3. Productos no perecederos

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.



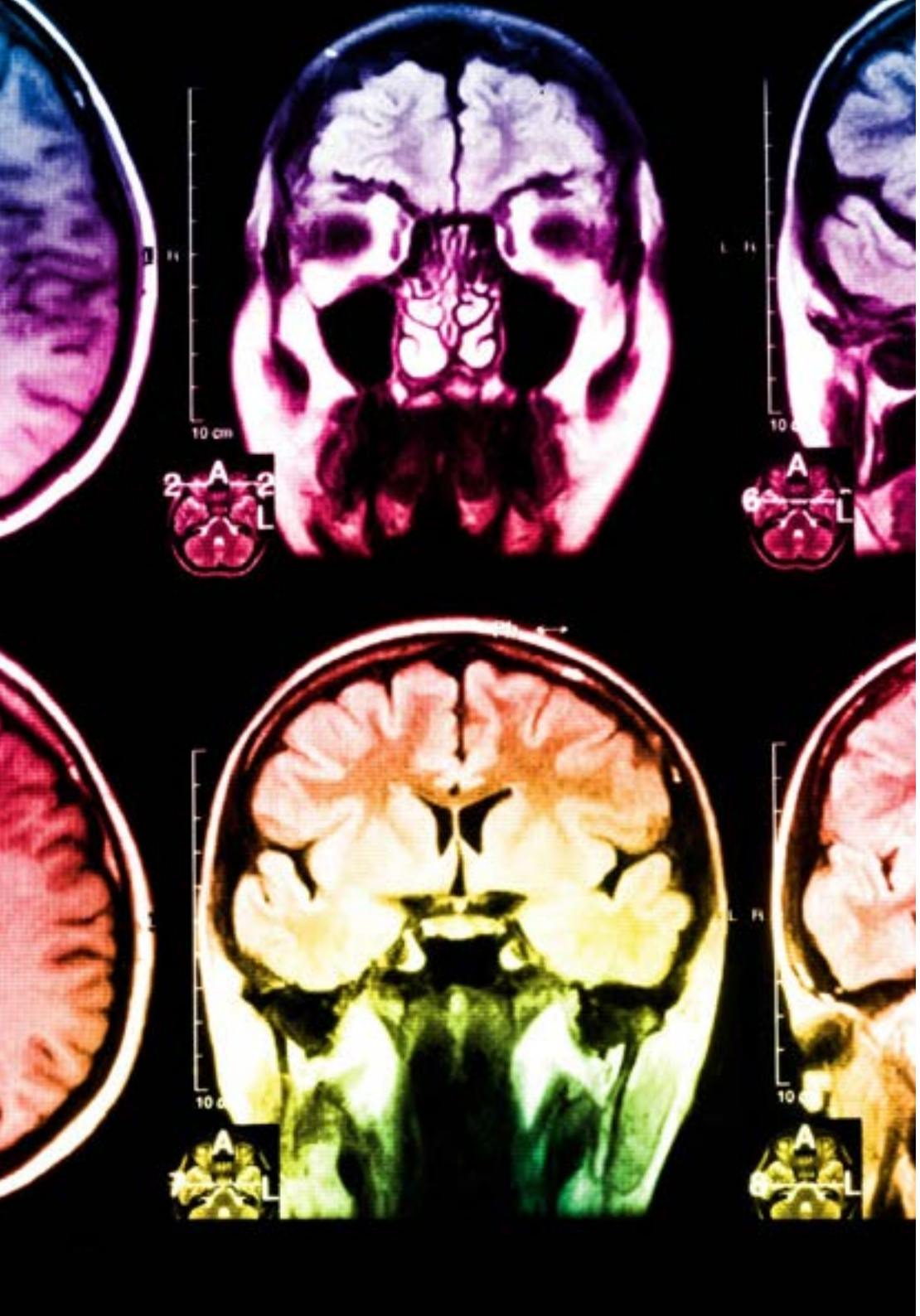
Relearning Methodology

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.

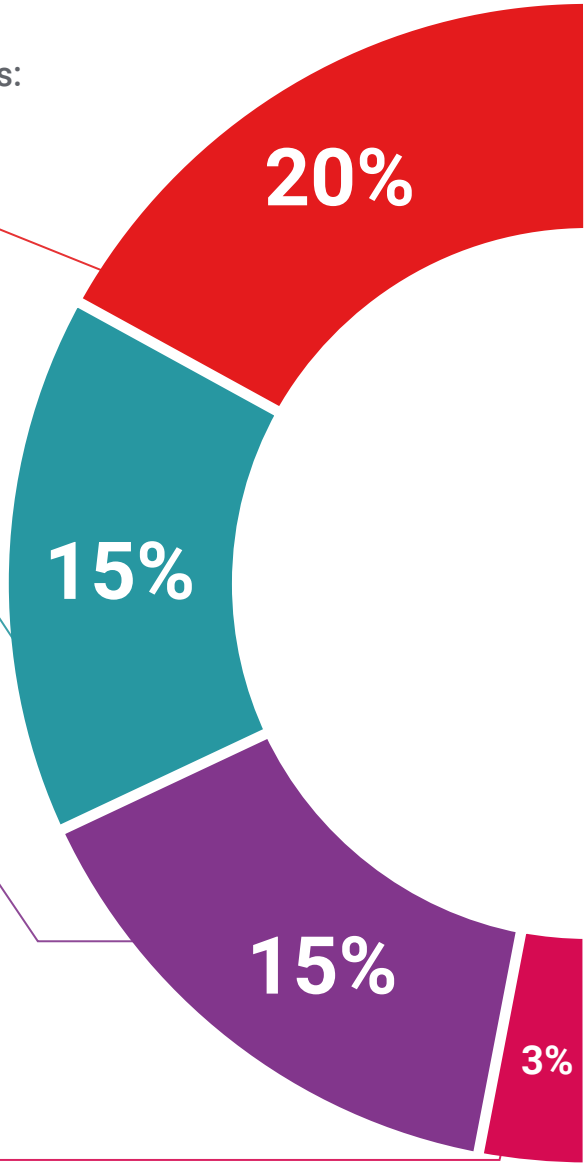
Resúmenes interactivos

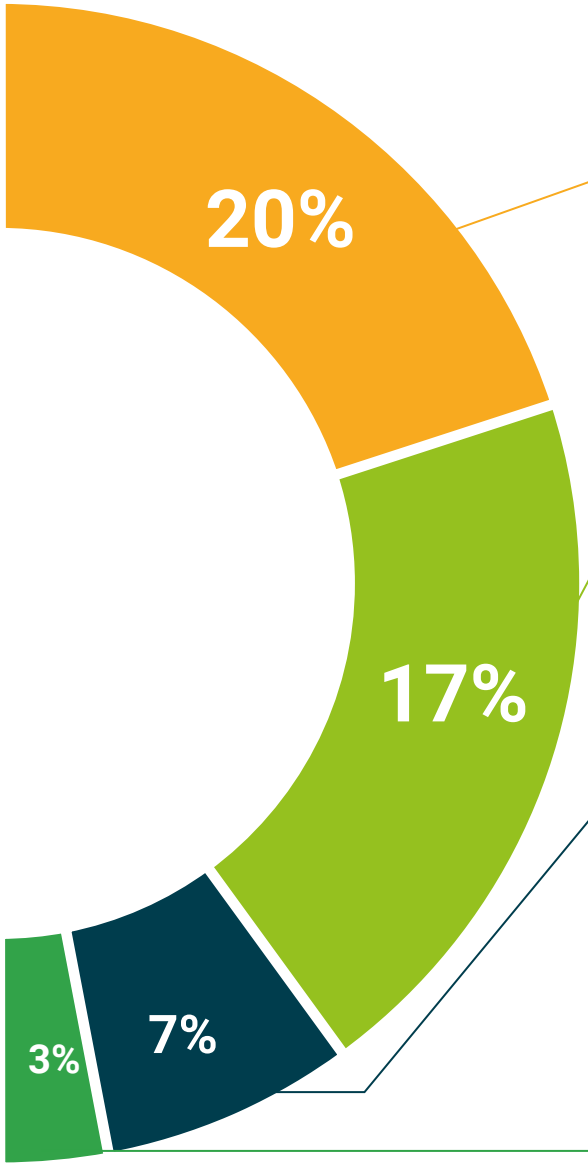
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Diplomado en Trazabilidad en Industrias Alimentarias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.





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

Este **Diplomado en Trazabilidad en Industrias Alimentarias** 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

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

Título: **Diplomado en Trazabilidad en Industrias Alimentarias**

N.º Horas Oficiales: **300 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

DIPLOMADO

en

Trazabilidad en Industrias Alimentarias

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 150 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

Diplomado

Trazabilidad en Industrias Alimentarias

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **300 h.**

Diplomado

Trazabilidad en Industrias Alimentarias



tech universidad tecnológica