Diplomado

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

12 créditos ECTS

Horas lectivas: **300 h.**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/digitalizacion-industria-4-0-gestion-calidad-nutricionistas**

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 tecnología ha invadido casi todos los sectores, y el alimentario no ha quedado exento, por eso es crucial que los nutricionistas se formen para asumir con éxito los nuevos retos de la profesión. En este sentido, la digitalización puede suponer una mejora en los sistemas de gestión de seguridad y calidad alimentaria, por lo que es necesario aumentar los conocimientos en este campo. Este programa ofrece así al profesional unas bases sólidas, aptitudes y habilidades que le permitirán desarrollar e implantar un plan de trazabilidad en las diferentes industrias alimentarias del sector, así como descubrir 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.





Especialízate en un sector altamente demandado por la industria alimentaria. Cursando este programa impulsarás tu trayectoria profesional y adquirirás las herramientas que se manejarán en el futuro"

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 donde se incorporen todos los principios del APPCC del Codex Alimentarius 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 Diplomado en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad ofrece al profesional unas bases sólidas, aptitudes y habilidades que le permitirán desarrollar e implantar un plan de trazabilidad en las diferentes industrias alimentarias del sector.

Además, en este programa también 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.

Para la comprensión adecuada de estos temas, se analizan las definiciones actuales de los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Además, se describe el impacto de las plataformas digitales en la actuación de los principales organismos reguladores a nivel internacional. Además, otro de los puntos fuertes de este programa es la presentación de estudios de casos concretos en los que la digitalización supone una mejora de los sistemas de gestión de calidad de la industria alimentaria.

Los docentes de este programa son profesores universitarios y profesionales de diversas disciplinas de la nutrición y de la industria alimentaria, cuyo 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)* guiarán al nutricionista en la digitalización de la gestión de la calidad.

Este curso es, por tanto, un proyecto educativo para nutricionistas que quieran adentrarse o ampliar sus conocimientos en este campo, una labor esencial en la actualidad que cada vez tiene más demanda por parte del mercado

Este **Diplomado en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad** contiene el programa cientifico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

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

Tech te ofrece la mejor apuesta de futuro en el ámbito de la digitalización de la industria alimentaria"

Estás a solo un paso de acrecentar tus conocimientos y elevar tus competencias como nutricionista al siguiente nivel”

Dominarás un sector en auge y potenciarás tus posibilidades como nutricionista.

Este Diplomado 100% online te permitirá compaginar tus estudios con tu labor profesional a la vez que aumentas tus conocimientos en este ámbito.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la alimentación, a nivel académico y profesional, que focalizan sus conocimientos y experiencia hacia la nutrición y, en concreto, la digitalización de la calidad de la industria alimentaria.

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

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



02

Objetivos

Este Diplomado en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad se pretende facilitar la actuación del profesional en un ámbito con proyección de futuro, otorgándole las herramientas que necesita y los últimos avances tecnológicos del sector. Todo ello, mediante los contenidos teóricos y prácticos más completos y actualizados que hay disponibles en la actualidad. Además, el alumno abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria, al ser un aspecto troncal al curso. Esto le permitirá perfeccionar y elevar sus competencias en este sentido, con la seguridad de estar cumpliendo los protocolos y con la garantía de Tech.





Destaca tu C.V. con este Diplomado en Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad”

Objetivos generales

- Analizar los fundamentos, los requisitos, las normativas y las principales herramientas empleadas en la trazabilidad de los diferentes puntos de la cadena alimentaria
- Analizar la sistemática que permite establecer una relación entre el producto alimentario y el origen de sus componentes, el proceso de elaboración y la distribución
- Evaluar los procesos de la industria alimentaria para identificar aquellas partidas que no cumplan los requisitos específicos para asegurar la seguridad alimentaria y salud del consumidor
- Desarrollar las bases de aplicación de las diferentes fases del sistema de trazabilidad en las empresas del sector alimentario
- Analizar las ventajas de la digitalización en los procesos de gestión de calidad y seguridad alimentaria actualmente establecidos
- Desarrollar un conocimiento especializado sobre las diferentes plataformas comerciales y herramientas informáticas internas para la gestión de procesos
- Definir la importancia de un proceso de migración de un sistema tradicional al digital en la gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Establecer las estrategias para la digitalización de protocolos y documentos relacionados con la gestión de diferentes procesos de calidad y seguridad alimentaria



Objetivos específicos

- 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
- 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 adecuadas para la digitalización en la comunicación de riesgos
- Desarrollar mecanismos para la digitalización de la gestión de auditorías internas, registro de acciones correctivas y el seguimiento de programas de mejora continua

Objetivos de alta especialización en un programa creado para capacitar a los mejores profesionales en Nutrición”

03

Dirección del curso

El equipo docente de este Diplomado está altamente cualificado en el sector de la Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad, convirtiéndolo en un programa de referencia para el sector. Aportan sus conocimientos y experiencia y dotan al nutricionista de las herramientas necesarias para su incursión en este ámbito laboral y académico, con el fin de impulsar su trayectoria profesional. También participan en la elaboración del plan de estudios otros especialistas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar y transversal. Todo ello, con el objetivo de capacitar al nutricionista con unas mayores garantías de éxito.





Docentes de éxito te acercarán al mundo de la digitalización aplicada a la gestión de calidad con el mejor contenido y la metodología más innovadora”

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

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)


HACCP
HAZARD ANALYSIS
AND CRITICAL CONTROL POINTS

04

Estructura y contenido

La estructura de los contenidos de este Diplomado ha sido diseñada por los mejores profesionales del sector, con una amplia trayectoria y reconocido prestigio en la profesión, con amplio dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de la calidad alimentaria. La modernización de los medios hace que la digitalización sea imprescindible en cualquier ámbito, por lo que su conocimiento es prácticamente esencial para cualquier disciplina. En este sentido, un equipo de profesionales ha elaborado este curso cuya estructura se divide en dos módulos: uno sobre logística y trazabilidad de lotes y otro centrado en la digitalización del sistema de gestión de la calidad. Así, el nutricionista adquiere todas las herramientas para ejercer su práctica con las últimas innovaciones del sector.





El sistema de trazabilidad facilita el registro de productos alimenticios y detrás de él hay todo un proceso que el nutricionista dominará con este Diplomado"

Módulo 1. Logística y trazabilidad de lotes

1.1. Introducción a la trazabilidad
- 1.1.1. Antecedentes al sistema de trazabilidad
- 1.1.2. Concepto de trazabilidad
- 1.1.3. Tipos de trazabilidad
- 1.1.4. Sistemas de información
- 1.1.5. Ventajas de la trazabilidad

1.2. Marco legal de la trazabilidad. Parte I
- 1.2.1. Introducción
- 1.2.2. Legislación horizontal relacionada con la trazabilidad
- 1.2.3. Legislación vertical relacionada con la trazabilidad

1.3. Marco legal de la trazabilidad. Parte II
- 1.3.1. Aplicación obligatoria del sistema de trazabilidad
- 1.3.2. Objetivos del sistema de trazabilidad
- 1.3.3. Responsabilidades legales
- 1.3.4. Régimen sancionador

1.4. Implantación del Plan de trazabilidad
- 1.4.1. Introducción
- 1.4.2. Etapas previas
- 1.4.3. Plan de trazabilidad
- 1.4.4. Sistema de Identificación del producto
- 1.4.5. Métodos de comprobación del sistema

1.5. Herramientas para la identificación de productos
- 1.5.1. Herramientas manuales
- 1.5.2. Herramientas automatizadas
  - 1.5.2.1. Código de barras EAN
  - 1.5.2.2. RFID// EPC
- 1.5.3. Registros
  - 1.5.3.1. Registro identificación de materias primas y otros materiales
  - 1.5.3.2. Registro de procesados de los alimentos
  - 1.5.1.3. Registro de identificación del producto final
  - 1.5.1.4. Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas
  - 1.5.1.5. Periodo de mantenimiento de los registros

1.6. Gestión de incidencias, retirada y recuperación de producto y reclamaciones de clientes
- 1.6.1. Plan de gestión de incidentes
- 1.6.2. Gestionar las reclamaciones de clientes

1.7. Cadenas de suministro o *"Supply Chain"*
- 1.7.1. Definición
- 1.7.2. Etapas de la *Supply Chain*
- 1.7.3. Tendencias en la cadena de suministro

1.8. Logística
- 1.8.1. El proceso logístico
- 1.8.2. Cadena de suministro versus logística
- 1.8.3. Envases
- 1.8.4. Embalajes

1.9. Modos y medios de transporte
- 1.9.1. Concepto de transporte
- 1.9.2. Modos de transporte, ventajas y desventajas

1.10. Logística de productos alimentarios
- 1.10.1. Cadena del frío
- 1.10.2. Productos perecederos
- 1.10.3. Productos no perecederos

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

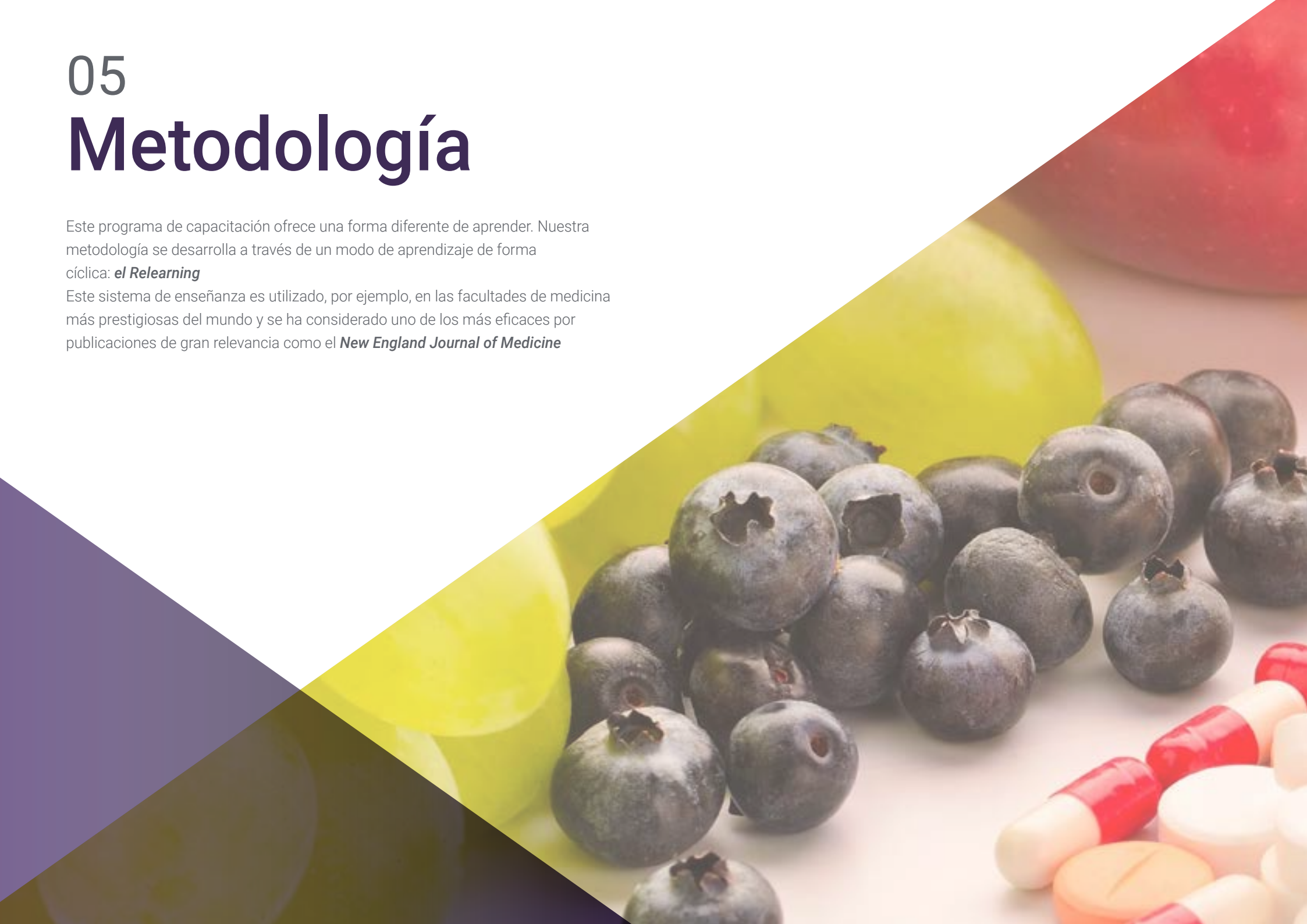
2.10. Estudio de casos concretos de la digitalización y sus ventajas en la reducción de riesgos en la industria alimentaria
- 2.10.1. Riesgos de seguridad alimentaria
- 2.10.2. Riesgos de fraude alimentario
- 2.10.3. Riesgos de defensa alimentaria

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



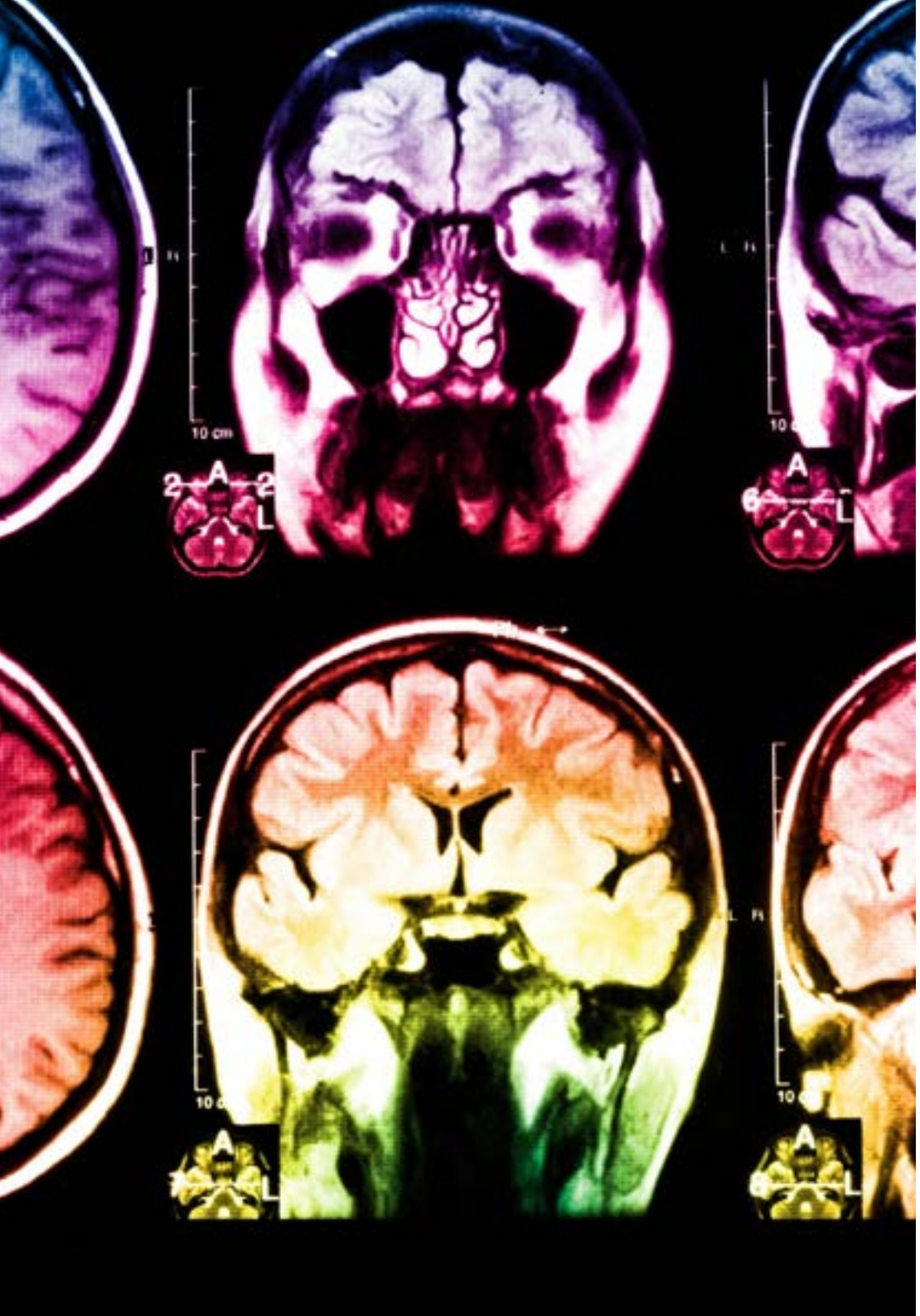
Relearning Methodology

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

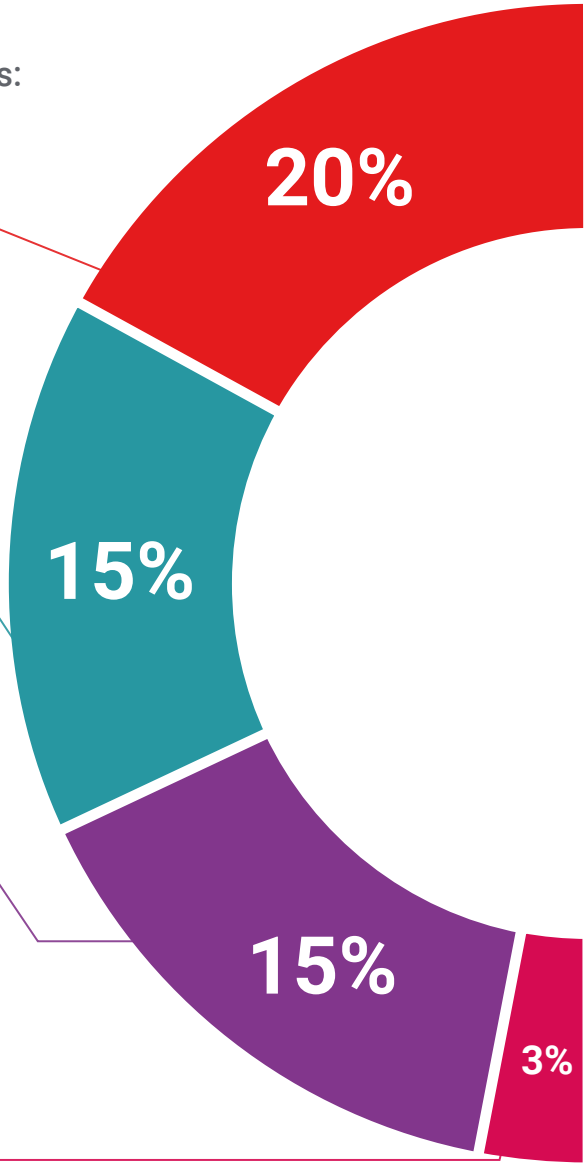
Resúmenes interactivos

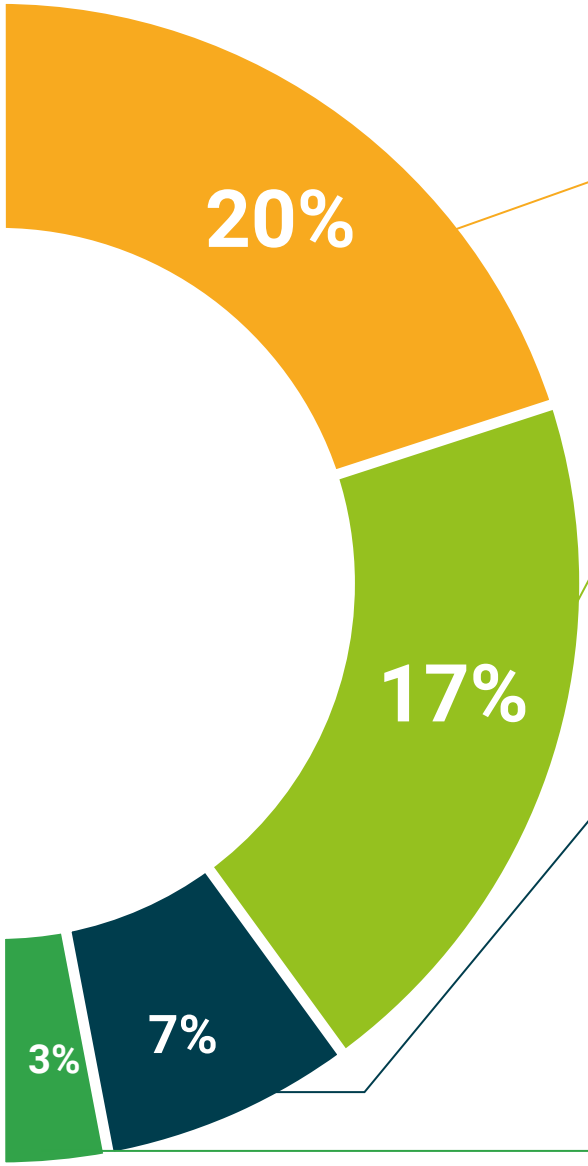
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

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 Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad 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 Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad** 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 Tecnlógica** 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 Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad**

Nº 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

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 300 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

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **300 h.**

Diplomado

Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad



tech universidad tecnológica