Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Modalidad: **Online**

Duración: **6 semanas**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **150 h.**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/normativas-calidad-inocuidad-alimentos**

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 inocuidad alimentaria es necesaria para cumplir con los estándares de calidad y seguridad en los productos que se consumen y evitar peligros en los ciudadanos, por lo que se deben seguir una serie de normativas en materia de alimentación. Con este programa, el nutricionista adquirirá unos conocimientos sólidos en este campo que le permitirán desarrollar sus funciones de forma adecuada acorde a las medidas vigentes en la actualidad. A lo largo del plan propuesto se presentará al alumno el instrumento jurídico necesario para legislar en el ámbito alimentario, aplicable tanto a productos naturales como a productos procesados. Como resultado, el alumno conocerá en profundidad el derecho alimentario y la normalización aplicable en materia alimentaria, así como la estructura legislativa, siendo capaz de aplicar y asesorar en las diferentes empresas del sector.





Profundiza en derecho alimentario y conoce las últimas normativas de calidad e inocuidad de los alimentos para ejercer correctamente tu profesión y evitar posibles peligros para la salud”

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, TECH Universidad Tecnológica ofrece este Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos, dotando al alumno con un amplio conocimiento sobre la normativa vigente referente a la calidad y seguridad alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional.

A lo largo del Diplomado se presentará al alumno el instrumento jurídico necesario para legislar en el ámbito alimentario, aplicable tanto a productos naturales como a productos procesados. Como resultado, el alumno conocerá en profundidad el derecho alimentario y la normalización aplicable en materia alimentaria, así como la estructura legislativa, siendo capaz de aplicar y asesorar en las diferentes empresas del sector.

Los docentes de este Diplomado 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). Además, son expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad.

Este **Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** 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 las Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- 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

Los contenidos más completos y actualizados del mercado en cuanto a normativas de calidad e inocuidad condensados en un Diplomado especialmente pensado para los nutricionistas”

Este Diplomado es la mejor inversión que puedes hacer en la selección de un programa de actualización para poner al día tus conocimientos en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos"

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, a la aplicación de las normativas de calidad e inocuidad en alimentos.

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 titulación 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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos, y con gran experiencia.

Controla la normativa existente, tanto a nivel nacional como internacional, de calidad e inocuidad en los alimentos para seguridad de los consumidores.

TECH te oferta este Diplomado 100% online para que puedas compaginarlo con tu labor profesional a la vez que profundizas en las novedades del sector.



02

Objetivos

Este programa en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances del sector relativos a la legislación que se aplica a los alimentos para su consumo. Todo ello, de un modo exclusivamente online, mediante los contenidos teóricos y prácticos más completos del sector. Durante el recorrido de este Diplomado el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria, al ser este un asunto de suma importancia e imprescindible en la actualidad. De esta manera, el nutricionista asumirá altas competencias al respecto, con la seguridad de estar realizando los protocolos de la forma más efectiva e inocua posible y con la garantía de TECH.





Consigue una certificación de éxito que te avala como nutricionista preocupado por la calidad e inocuidad en la alimentación"

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





Objetivos específicos

- 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

03

Dirección del curso

El equipo docente de este Diplomado está altamente cualificado en el sector de la normativa de calidad e inocuidad en alimentos aplicada a nutricionistas, convirtiéndolo en un programa de referencia para el sector. Aportan sus conocimientos y experiencia además de las últimas actualizaciones legislativas para dotar al nutricionista de un aprendizaje completo y al día. También participan en la elaboración del plan de estudios otros especialistas asociados a este campo de actuación que completan el programa de un modo interdisciplinar desde una perspectiva global. Todo ello, con la garantía de TECH y el objetivo de capacitar al nutricionista con unas mayores garantías de éxito y la especialización que debe dominar en su desarrollo profesional.





El mejor equipo posible ha realizado este Diplomado para que todos los nutricionistas puedan optar a una titulación que es imprescindible en el sector en la actualidad"

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

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

Este Diplomado se ha planteado desde una óptica válida y actualizada para que los nutricionistas apliquen los conocimientos adquiridos en su día a día, además de permanecer al tanto de la actualidad alimentaria en cuanto a protocolos de calidad e inocuidad en el sector. Ha sido realizada por expertos cuyo dominio de las nuevas tecnologías y experiencia en casos de estudio han aplicado en el desarrollo de los contenidos del presente programa. Se trata de un título imprescindible para los trabajadores de este sector en la actualidad, por ello se ha sintetizado todo el contenido en un bloque que condensa la información pertinente sobre legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad.





Actualízate y domina el campo legislativo de la industria alimentaria a nivel global para comprender los sucesos del presente”

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
- 1.9.7. Huevos y derivados

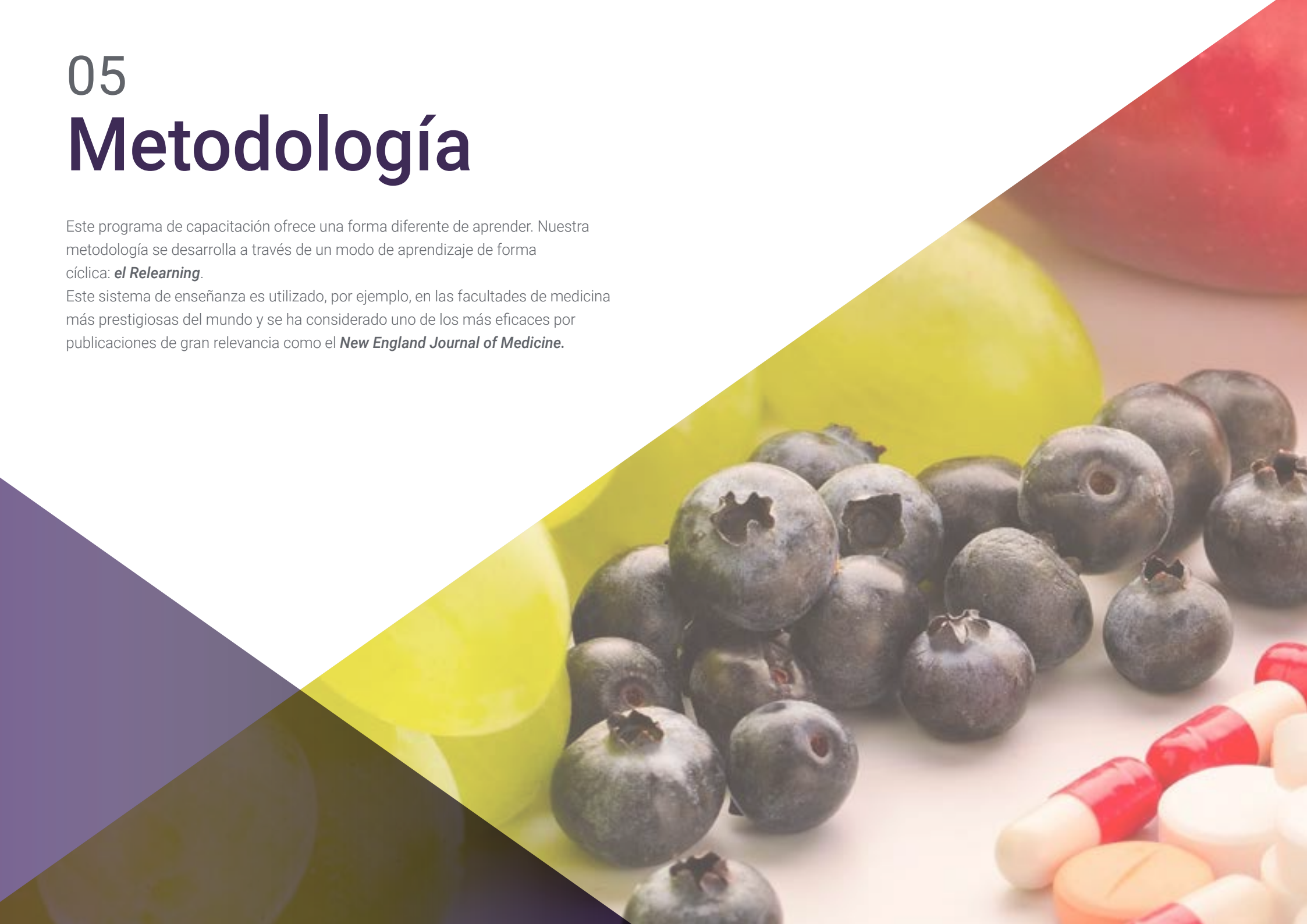
1.10. Legislación alimentaria vertical: otros productos
- 1.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
- 1.10.2. Bebidas
- 1.10.3. Platos preparados

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.



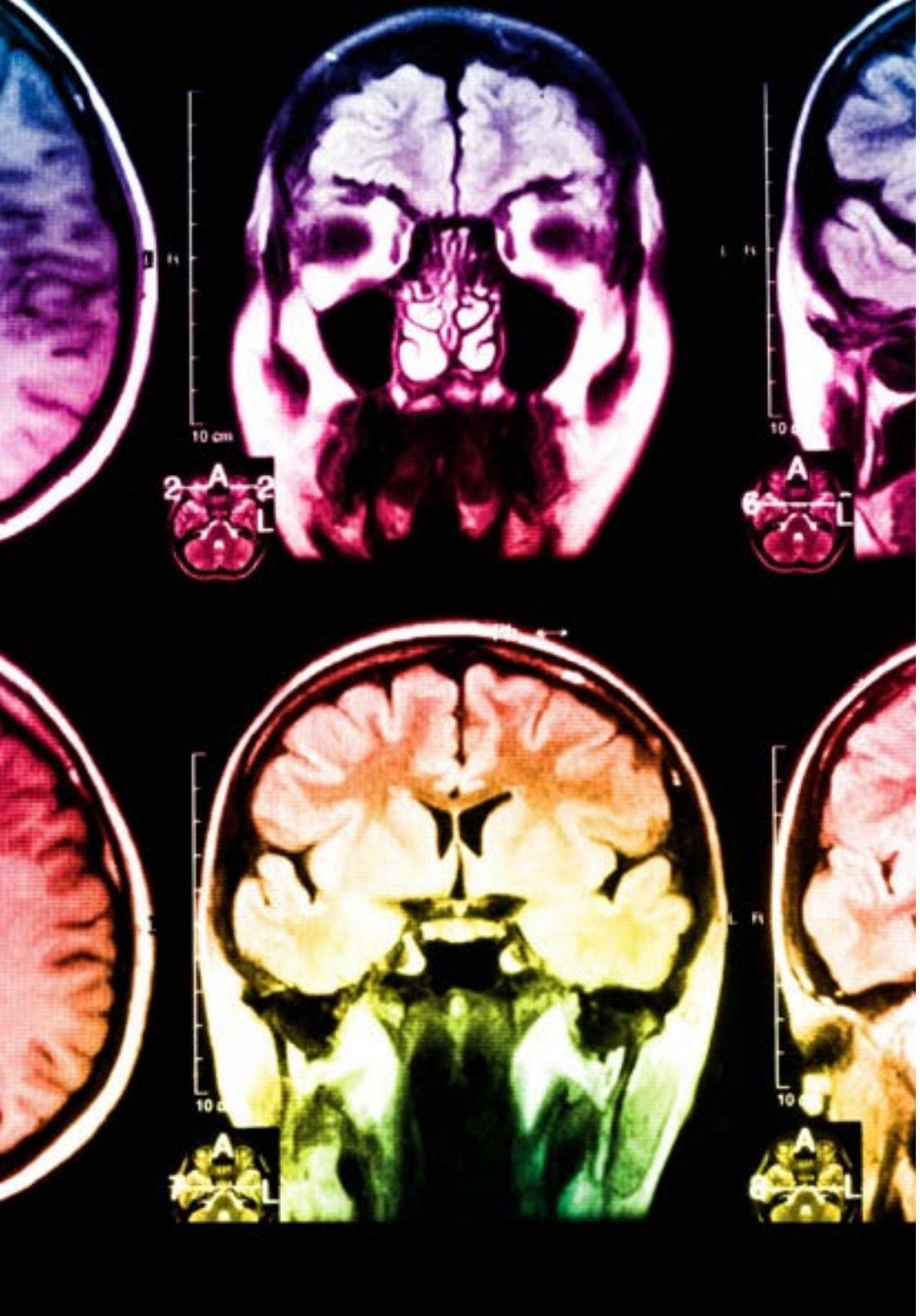
Relearning Methodology

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.

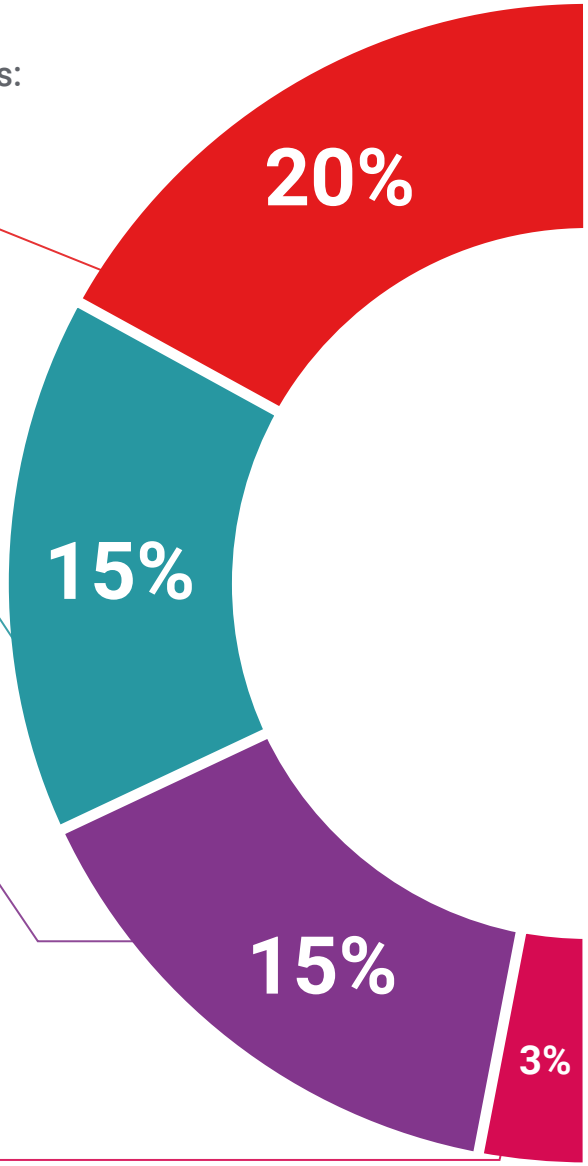
Resúmenes interactivos

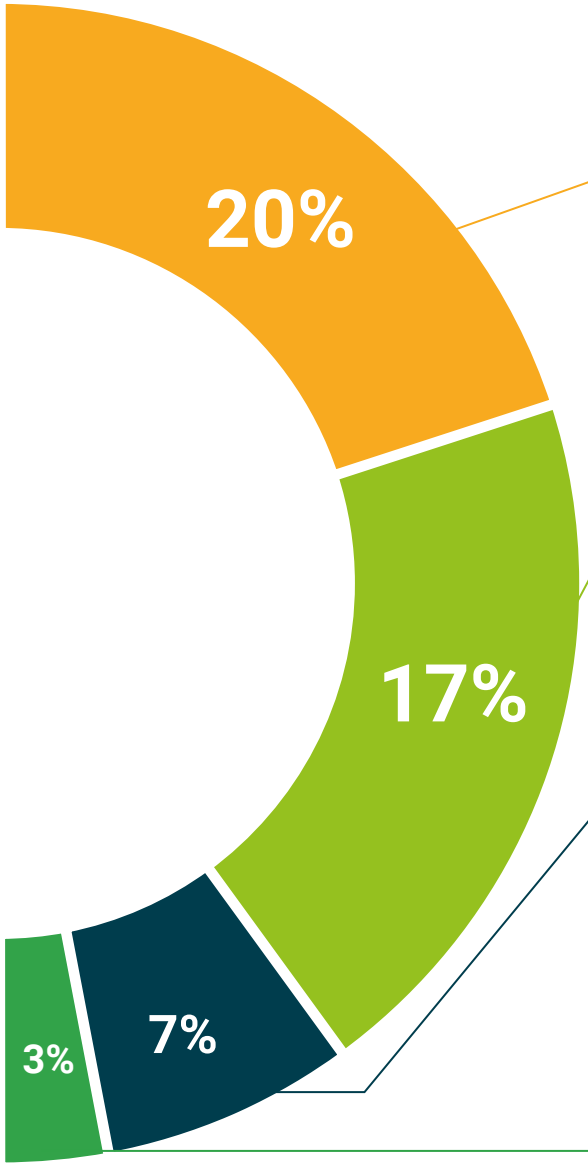
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos 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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** 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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos**

N.º Horas Oficiales: **150 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

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

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

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Modalidad: **Online**

Duración: **6 semanas**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



tech universidad tecnológica