Diplomado

Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

12 créditos ECTS

Horas lectivas: **300 h.**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/gestion-certificacion-inocuidad-industria-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. 20

06 Titulación — pág. 28

01

Presentación

El programa en Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria desarrolla los conceptos más importantes sobre peligro, riesgo e inocuidad aplicados a la industria alimentaria, así como los métodos que se emplean para su control, incluyendo los alergénicos. Aborda los principios de gestión de aseguramiento de la inocuidad en la industria de producción de alimentos, empleando como modelo el plan HACCP, abarcando aspectos como el manejo de documentación, registros electrónicos, auditorías y otros requerimientos necesarios para una certificación exitosa. Contempla, a su vez, el caso de la norma ISO-17025, debido a que las pruebas de laboratorio constituyen un elemento clave en la toma de decisiones para el control de los peligros y la evaluación de riesgo, incluyendo las acciones correctivas. Por todo ello, se posiciona como uno de los cursos sobre la materia existentes en el mercado actualmente.





Domina las certificaciones de seguridad alimentaria de los principales sistemas globales y capacítate como un nutricionista de prestigio en el panorama actual”

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

El programa se ha desarrollado desde un enfoque de evaluación de riesgos de acuerdo con las tendencias actuales en materia de gestión del aseguramiento de la calidad en general, y de gestión del aseguramiento de la inocuidad en particular.

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

Debido al carácter internacional de este Diplomado, se han elegido los modelos más empleados a nivel global, según la relevancia que estos programas han cobrado en el comercio mundial. Se revisan los antecedentes, estructura y alcance del ISO-22000, ya que es parte de un sistema internacionalmente reconocido (ISO) y puede adaptarse para convertirlo en un modelo FSSC-22000 que forma parte del sistema global de inocuidad alimentaria GFSI (Global Food Safety Initiative). Además, se ha incluido el estudio de certificaciones de Buenas Prácticas (GMP o manufactura, de producción primaria, etc.), debido a que son parte de un sistema de gestión certificable.

De igual modo, se contempla el caso de la norma ISO-17025, debido a que las pruebas de laboratorio constituyen un elemento clave en la toma de decisiones para el control de los peligros y la evaluación de riesgo, incluyendo las acciones correctivas.

Este **Diplomado en Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria** contiene el programa cientifico más completo y actualizado del mercado. Sus 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 la Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria 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

Si quieres crecer y consolidarte en la industria alimentaria como un nutricionista experto, ahora es el momento”

Analizando los principales tipos de peligros asociados a los alimentos contribuyes a la inocuidad de los mismos en su proceso de elaboración y preparación"

Gracias a este Curso Universitaario de Tech sabrás implementar un plan de gestión de la inocuidad alimentaria en cualquier empresa del sector

El mejor programa sobre Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria adaptado a Nutricionistas del sector.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la industria alimentaria, especializados en la gestión y certificación de la inocuidad en 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 Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria.



02

Objetivos

El Diplomado en Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria está orientado a guiar al profesional hacia el conocimiento de las distintas certificaciones que garantizan en la actualidad la seguridad de los alimentos que se consumen, alertando sobre los posibles peligros que pueden aparecer si el proceso por el que pasa no es el adecuado. Aspectos que un nutricionista debe dominar para el correcto desempeño de sus funciones diarias. Durante el recorrido de este Diplomado el profesional abordará, por tanto, las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria, un asunto que por otra parte es 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.





Esta es la mejor opción para profundizar en los últimos avances relativos a la seguridad alimentaria desde el punto de vista de la nutrición"

Objetivos generales

- Fundamentar los conceptos más importantes de inocuidad alimentaria
- Definir el concepto de riesgo y de evaluación de riesgos
- Aplicar dichos principios para la elaboración de un plan de gestión de la inocuidad
- Concretar los principios del plan HACCP
- Definir los principios de un proceso de certificación
- Desarrollar el concepto de certificación de buenas prácticas
- Analizar los principales modelos de certificación internacional para la gestión de la inocuidad en la industria de alimentos





Objetivos específicos

- Analizar los principales tipos de peligros asociados a los alimentos
- Evaluar y aplicar el principio de riesgo y análisis de riesgo en la inocuidad alimentaria
- Identificar los prerrequisitos y pasos previos para la implementación de un plan de gestión de la inocuidad
- Establecer los principales peligros asociados a los alimentos según su naturaleza física, química o biológica, y cuáles son algunos de los métodos empleados para su control
- Aplicar dichos principios para la elaboración de un plan de gestión de la inocuidad.
- Concretar los métodos para evaluar la eficiencia de un punto crítico y del plan de gestión de la inocuidad
- Establecer los requerimientos generales para una certificación
- Identificar los distintos tipos de buenas prácticas (GxP) requeridos en un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y certificación de las mismas
- Desarrollar la estructura de la normatividad internacional ISO e ISO 17025
- Definir las características, estructura y alcance de los principales sistemas globales de certificación de la inocuidad

03

Dirección del curso

Los docentes de este Diplomado están altamente cualificados en el sector de la gestión y certificación de la inocuidad en la industria alimentaria aplicada a nutricionistas, convirtiéndolo en un Diplomado de referencia para el sector. Han volcado sus conocimientos y experiencia además de las últimas actualizaciones legislativas en este campo para dotar al nutricionista de un aprendizaje completo y al día. También han participado en la elaboración del plan de estudios otros especialistas asociados a este campo legislativo 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 hacia el éxito en su trayectoria profesional.





Los profesionales de este Diplomado han diseñado un apartado con los 7 pasos de implementación del Plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) como ningún otro"

Dirección



Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Doctora en Química Agrícola y Bromatología (Universidad Autónoma de Madrid)
- Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) (Universidad de Oviedo)
- Ingeniera en Alimentos, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)
- Experta en Gestión de Calidad Alimentaria ISO 22000
- Docente especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria, Centro de Formación de Mercamadrid (CFM)

Profesores

Dña. Andrés Castillo, Alcira Rosa

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



04

Estructura y contenido

Los contenidos de este programa se han estructurado para que el nutricionista profundice en el ámbito de las certificaciones de la inocuidad en la industria alimentaria, así como se capacite para su gestión tras la realización del mismo. El plan de estudios ha sido establecido por profesionales del sector que día a día trabajan en este ámbito, los cuales cuentan con una trayectoria profesional excelente y una amplia experiencia en el sector. De esta manera han unificado sus conocimientos y estructurado dos bloques de contenidos. El primero se centra en la gestión de la inocuidad de los alimentos, incluyendo los tipos de peligros que pueden encontrarse de no proceder adecuadamente o los 7 pasos de implementación del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). El segundo módulo abarca lo relativo a las certificaciones de inocuidad para la industria alimentaria que el nutricionista ha de controlar para el correcto desempeño de sus funciones.





Este Diplomado en Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria ha sido especialmente diseñado para que los Nutricionistas actualicen sus conocimientos en la materia"

Módulo 1. Gestión de la inocuidad de alimentos

1.1. Principios y gestión de la inocuidad alimentaria
- 1.1.1. El concepto de peligro
- 1.1.2. El concepto de riesgo
- 1.1.3. La evaluación de riesgos
- 1.1.4. Inocuidad alimentaria y su gestión basada en evaluación de riesgos

1.2. Peligros físicos
- 1.2.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros físicos en alimentos
- 1.2.2. Métodos de control de peligros físicos

1.3. Peligros químicos
- 1.3.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros químicos en alimentos
- 1.3.2. Peligros químicos naturalmente presentes en los alimentos
- 1.3.3. Peligros asociados a químicos añadidos intencionalmente a los alimentos
- 1.3.4. Peligros químicos añadidos incidental o inintencionalmente
- 1.3.5. Métodos de control de peligros químicos
- 1.3.6. Alergénicos en alimentos
- 1.3.7. Control de alergénicos en la industria alimentaria

1.4. Peligros biológicos
- 1.4.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros biológicos en alimentos
- 1.4.2. Peligros de origen microbiano
- 1.4.3. Peligros biológicos no microbianos
- 1.4.4. Métodos de control de peligros biológicos

1.5. Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- 1.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
- 1.5.2. Antecedentes de las BPM
- 1.5.3. Alcance de las BPM
- 1.5.4. Las BPM en un sistema de gestión de la inocuidad

1.6. Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización (POES)
- 1.6.1. Los sistemas sanitarios en la industria alimentaria
- 1.6.2. Alcance de los POES
- 1.6.3. Estructura de un POES
- 1.6.4. Los POES en un sistema de gestión de la inocuidad

1.7. El plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARPCC)
- 1.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
- 1.7.2. Antecedentes del HACCP
- 1.7.3. Los prerrequisitos del HACCP
- 1.7.4. Los 1.pasos preliminares a la implementación del HACCP

1.8. Los 7 pasos de implementación del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 1.8.1. El análisis de riesgos
- 1.8.2. Identificación de los puntos críticos de control
- 1.8.3. Establecimiento de límites críticos
- 1.8.4. Establecimiento de procedimientos de monitoreo
- 1.8.5. Implementación de acciones correctivas
- 1.8.6. Establecimiento de procedimientos de verificación
- 1.8.7. Sistema de registros y documentación

1.9. Evaluación de la eficiencia del sistema del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 1.9.1. Evaluación de la eficiencia de un PCC
- 1.9.2. Evaluación general de la eficiencia del plan HACCP
- 1.9.3. Uso y gestión de registros para evaluar la eficiencia del plan HACCP

1.10. Las variantes del sistema del plan de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) basadas en sistemas de riesgo
- 1.10.1. VACCP o plan de aseguramiento de vulnerabilidad y puntos crítico de control *(Vulnerability Assessment Critical Control Points)*
- 1.10.2. TACCP o evaluación de amenazas y puntos críticos de control *(Threat Assessment Critical Control Points)*
- 1.10.3. HARPC o análisis de riesgos y controles preventivos basados en análisis de riesgo *(Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls)*

Módulo 2. Certificaciones de inocuidad para la industria alimentaria

2.1. Principios de certificación
- 2.1.1. El concepto de certificación
- 2.1.2. Los organismos certificadores
- 2.1.3. Esquema general de un proceso de certificación
- 2.1.4. Gestión de un programa de certificación y de re-certificaciones
- 2.1.5. Sistema de gestión antes y después de la certificación

2.2. Certificaciones de buenas prácticas
- 2.2.1. La certificación de las Buenas prácticas de Manufactura (GMP)
- 2.2.2. El caso de las GMP para suplementos alimenticios
- 2.2.3. Certificación de buenas prácticas para producción primaria
- 2.2.4. Otros programas de buenas prácticas (GxP)

2.3. Certificación ISO 17025
- 2.3.1. El esquema normativo ISO
- 2.3.2. Generalidades del sistema ISO 17025
- 2.3.3. La certificación ISO 17025
- 2.3.4. El papel de la certificación ISO 17025 en la gestión de inocuidad alimentaria

2.4. Certificación ISO 22000
- 2.4.1. Antecedentes
- 2.4.2. Estructura de la norma ISO 22000
- 2.4.3. Alcance de la certificación ISO 22000

2.5. Iniciativa GFSI y programas Global GAP y Global Markets Program
- 2.5.1. El sistema global de inocuidad alimentaria GFSI (Global Food Safety Initiative)
- 2.5.2. Estructura del programa Global GAP
- 2.5.3. Alcance de la certificación Global GAP
- 2.5.4. Estructura del programa Global Markets Program
- 2.5.5. Alcance de la certificación Global Markets Program
- 2.5.6 Relación de global GAP y global Markets con otras certificaciones

2.6. Certificación SQF (Safe Quality Food)
- 2.6.1. Estructura del programa SQF
- 2.6.2. Alcance de la certificación SQF
- 2.6.3. Relación del SQF con otras certificaciones

2.7. Certificación BRC (British Retail Consortium)
- 2.7.1. Estructura del programa BRC
- 2.7.2. Alcance de la certificación BRC
- 2.7.3. Relación del BRC con otras certificaciones

2.8. Certificación IFS
- 2.8.1. Estructura del programa IFS
- 2.8.2. Alcance de la certificación IFS
- 2.8.3. Relación del IFS con otras certificaciones

2.9. Certificación FSSC 22000 (Food Safety System Certification22000)
- 2.9.1. Antecedentes del programa FSSC 22000
- 2.9.2. Estructura del programa FSSC 22000
- 2.9.3. Alcance de la certificación FSSC 22000

2.10. Programas de defensa alimentaria
- 2.10.1. El concepto de defensa alimentaria
- 2.10.2. Alcances de un programa de defensa alimentaria
- 2.10.3. Herramientas y programas para implementar un programa de defensa alimentaria

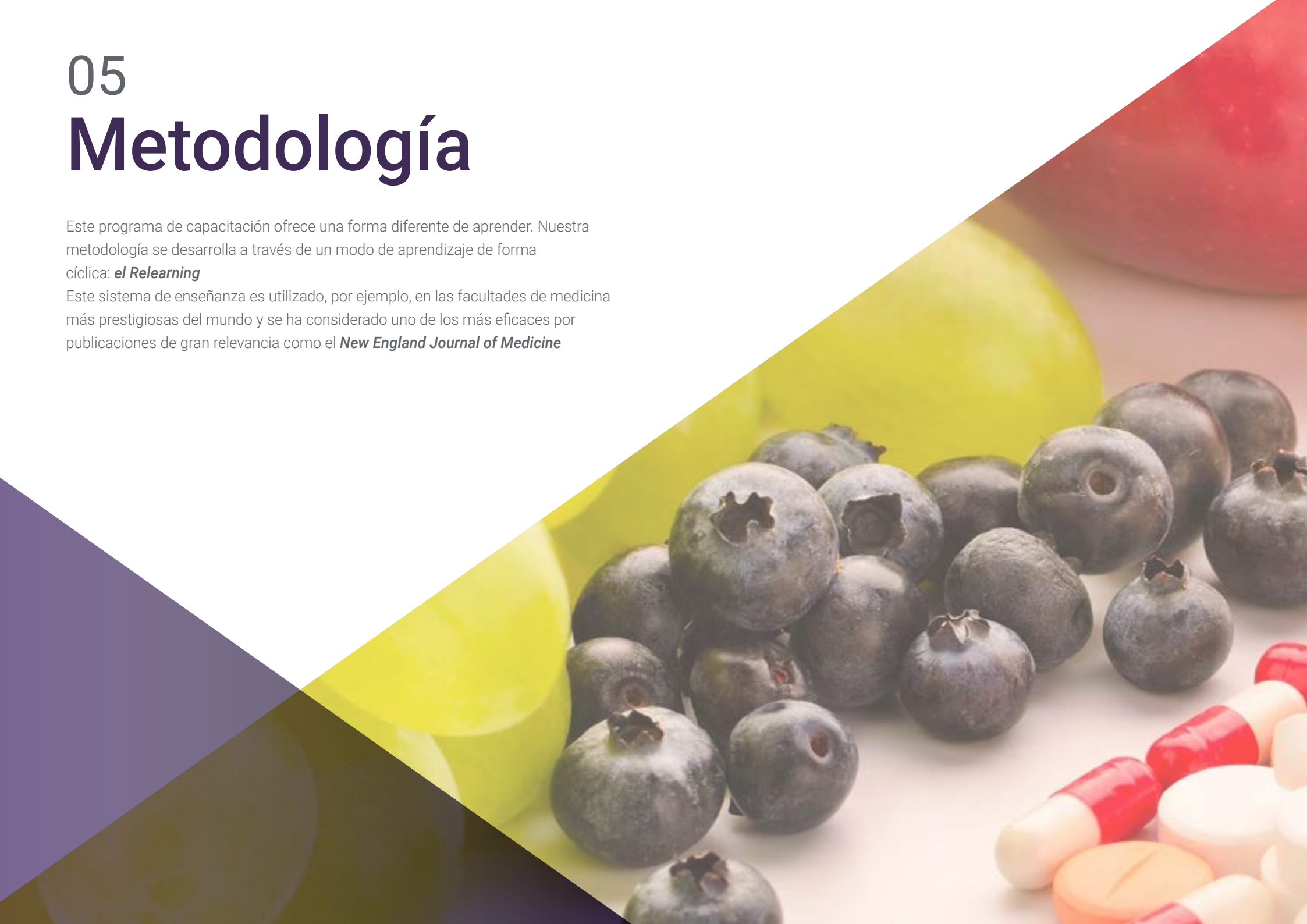
Este programa te permitirá avanzar en tu carrera de una manera cómoda”

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



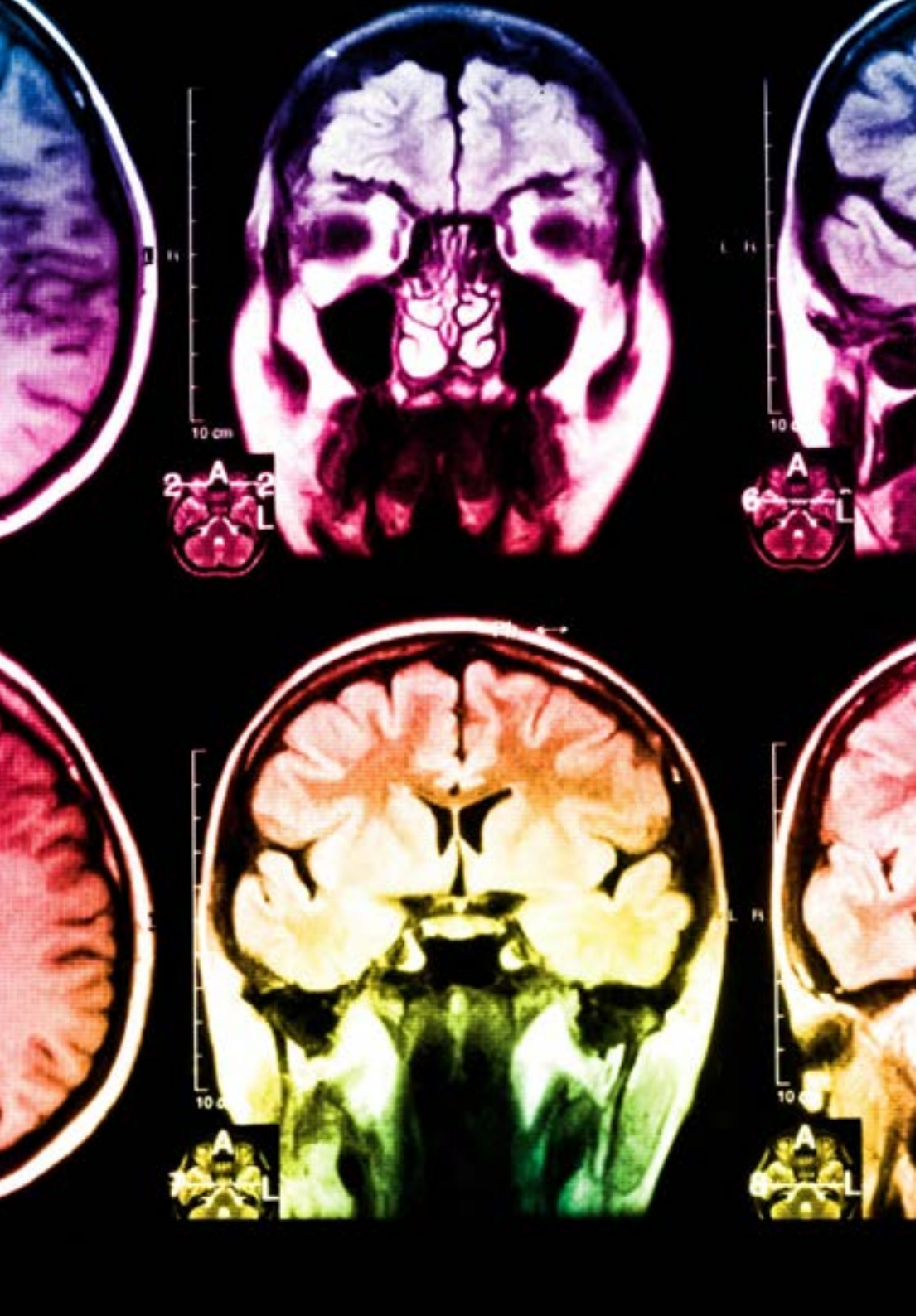
Relearning Methodology

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

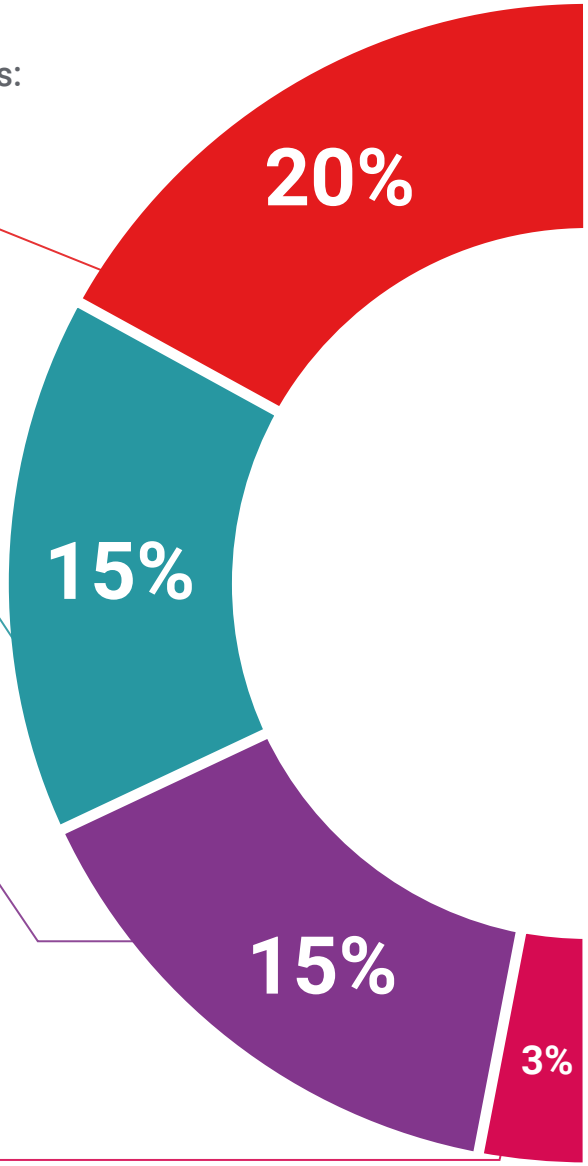
Resúmenes interactivos

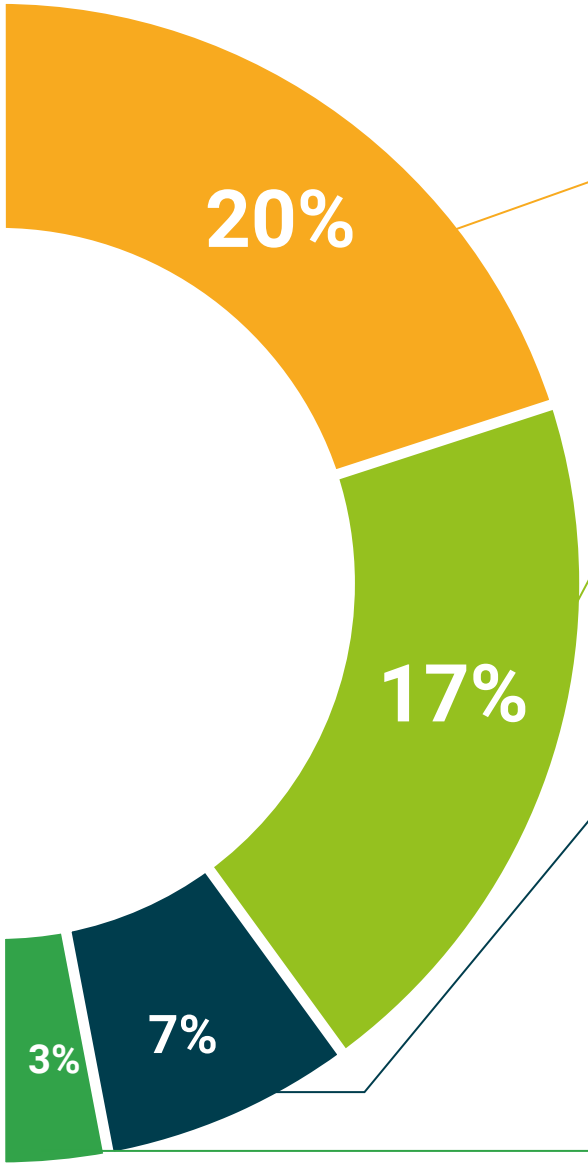
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

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 Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria te 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 Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

El título expedido por **TECH Universidad Tecnlógica** 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: **Diplomado en Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria**

ECTS: **12**

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

Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria

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

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

Diplomado

Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

12 créditos ECTS

Horas lectivas: **300 h.**

Diplomado

Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria



tech universidad tecnológica