Diplomado

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

Modalidad: **Online**
Duración: **3 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **300 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/validacion-procesos-sector-agroalimentario**

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 sector agroalimentario ha experimentado numerosos cambios en los últimos años, por eso es crucial que los profesionales de la nutrición adquieran unos conocimientos profundos de la industria alimentaria actual. La validación de proyectos en este sector es imprescindible para controlar la calidad de los productos de origen vegetal que se consumen. Por ello este programa aborda los conceptos más importantes sobre peligro, riesgo e inocuidad aplicados a la industria alimentaria, así como los principios de gestión de aseguramiento de la inocuidad en la industria de producción de alimentos que se siguen, empleando como modelo el plan HACCP. Por otro lado, el programa sigue un enfoque de evaluación de riesgos de acuerdo con las tendencias actuales en materia de gestión del aseguramiento de la calidad y la inocuidad. El nutricionista controlará también los aspectos fundamentales que confirman que los puntos críticos de control son efectivos y están asegurando la inocuidad de los alimentos producidos, teniendo clara la necesidad y correcta formulación de los puntos críticos de control.





Contribuirás al aseguramiento de la inocuidad en la industria de producción de alimentos y serás responsable de la verificación de los controles implantados en el sector agroalimentario"

En programa se desarrollan 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 creado desde un enfoque de evaluación de riesgos de acuerdo con las tendencias actuales en materia de gestión del aseguramiento de la calidad y la inocuidad. Desde esta perspectiva, se revisan las tendencias más actuales derivadas de dicho programa, tales como el HARCP; y los aspectos fundamentales que confirman que los puntos críticos de control son efectivos y están asegurando la inocuidad de los alimentos producidos, teniendo clara la necesidad y correcta formulación de los puntos críticos de control.

Por otro lado, se muestran las herramientas necesarias para validar los controles implantados, verificar la eficacia de estos y tener la confianza de implantar procesos de control sólidos dentro del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Profesores universitarios y profesionales de diversas disciplinas en la producción alimentaria conforman el equipo docente de este Diplomado, además un completo temario sobre 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*). Estos expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad y validación de metodologías y procesos han diseñado este programa para que te desarrolles como nutricionista especializado en este ámbito, dotándote de las herramientas necesarias para contribuir al rigor del sector.

Este **Diplomado en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario** 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 la Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en la Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario
- 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

La contaminación alimentaria es evitable en la mayoría de casos y el sector requiere, ahora más que nunca, nutricionistas expertos que validen los procesos a los que someten los alimentos"

Este Diplomado te da las herramientas para concretar los principios del plan HACCP, algo muy demandado por empresas del sector"

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito del sector de la alimentación, especializados en la Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario, cuyos conocimientos han enfocado hacia la nutrición.

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 Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario y con gran experiencia.

Identificarás los peligros asociados a los alimentos más habituales según su naturaleza física, química o biológica, lo que te convertirá en un nutricionista 360º.

TECH te permite cursar este programa en poco tiempo, cuándo y cómo tú quieras, solo necesitas un dispositivo digital con acceso a internet.



02

Objetivos

El programa en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario está orientado a impulsar la actuación del profesional en este campo con los últimos avances más novedosos en el sector. A través de un completo temario con contenidos teóricos y prácticos actualizados, el nutricionista adquiere los conocimientos que necesita para desarrollarse con éxito en este ámbito y adquirir las competencias necesarias. De igual modo, durante el recorrido de este Diplomado el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria aplicada al sector agroalimentario, con las que potenciará todas las habilidades a desarrollar que le permite este programa, el cual puede cursar al mismo tiempo que continúa con su actividad laboral.





Este Diplomado te permitirá fundamentar los conceptos más importantes de inocuidad alimentaria y aplicar los principios de un plan de gestión en los procesos agroalimentarios”

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

Aumenta tu seguridad en la toma de decisiones actualizando tus conocimientos a través de este Diplomado"





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

03

Dirección del curso

Los docentes de este programa están altamente cualificados en el sector de la Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario, convirtiéndolo en un Diplomado de referencia para el sector dada su importancia ayer, hoy y siempre. Han volcado sus conocimientos y experiencia además de las últimas novedades en este campo y la condición medioambiental para dotar al nutricionista de un aprendizaje completo y actualizado. 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.





TECH solo confía en los mejores de cada sector para sus cursos. Confía tú en TECH"

Dirección



Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

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

Profesores

Dña. Aranda Rodrigo, Eloísa

- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Desarrolla su actividad en el entorno de la producción alimentaria, con el análisis de laboratorio de agua y alimentos
- Formación en Sistemas de Gestión de Calidad, BRC, IFS y Seguridad Alimentaria ISO 22000
- Experiencia en auditorías bajo los protocolos ISO 9001 e ISO 17025



04

Estructura y contenido

El contenido de este programa se estructura en dos bloques enfocados en la gestión de inocuidad de los alimentos y la validación de nuevas metodologías y procesos del sector agroalimentario. De esta manera, el profesional profundiza en sus conocimientos al respecto, impulsando su trayectoria laboral a más campos de la nutrición. El plan de estudios propuesto ha sido creado y desarrollado por expertos de la industria alimentaria que han vertido sus conocimientos y experiencia en un temario completo e inigualable en el mercado, por lo que se posiciona como uno de los mejores y de los más demandados por profesionales del sector. Se completa con casos prácticos y una metodología única, para que el nutricionista sepa aplicar las competencias ganadas tras el Diplomado en su día a día.





La importancia de la validación de los procesos de la industria alimentaria influye directamente en la inocuidad de los alimentos y los diagnósticos nutricionales"

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 5 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. Validación de nuevas metodologías y procesos

2.1. Puntos críticos de control
- 2.1.1. Peligros significativos
- 2.1.2. Programas de prerrequisitos
- 2.1.3. Cuadro de gestión de puntos críticos de control

2.2. Verificación de un sistema de autocontrol
- 2.2.1. Auditorías internas
- 2.2.2. Revisión de registros históricos y tendencias
- 2.2.3. Reclamaciones de clientes
- 2.2.4. Detección de incidencias internas

2.3. Vigilancia, validación y verificación de los puntos de control
- 2.3.1. Técnicas de vigilancia o monitoreo
- 2.3.2. Validación de controles
- 2.3.3. Verificación de eficacia

2.4. Validación de los procesos y métodos
- 2.4.1. Soporte documental
- 2.4.2. Validación de técnicas de análisis
- 2.4.3. Plan de muestreo de validación
- 2.4.4. Sesgo y precisión del método
- 2.4.5. Determinar la incertidumbre

2.5. Métodos de validación
- 2.5.1. Etapas de validación de métodos
- 2.5.2. Tipos de procesos de validación, enfoques
- 2.5.3. Informes de validación, resumen de datos obtenidos

2.6. Gestión de las incidencias y desviaciones
- 2.6.1. Formación del equipo de trabajo
- 2.6.2. Descripción del problema
- 2.6.3. Determinación de causa raíz
- 2.6.4. Acciones correctivas y preventivas
- 2.6.5. Verificación de eficacia

2.7. Análisis de causas y sus métodos
- 2.7.1. Análisis de causas: métodos cualitativos
  - 2.7.1.1. Árbol causa raíz
  - 2.7.1.2. Porqués
  - 2.7.1.3. Causa-efecto
  - 2.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
- 2.7.2. Análisis de causas: métodos cuantitativos
  - 2.7.2.1. Modelo de recolección de datos
  - 2.7.2.2. Diagrama de Pareto
  - 2.7.2.3. Gráficos de dispersión
  - 2.7.2.4. Histogramas

2.8. Gestión de reclamaciones
- 2.8.1. Recopilación de datos de la reclamación
- 2.8.2. Investigación y toma de medidas
- 2.8.3. Elaboración de informe técnico
- 2.8.4. Análisis de tendencias de reclamaciones

2.9. Auditorías internas del sistema de autocontrol
- 2.9.1. Auditores competentes
- 2.9.2. Programa y plan de auditorías
- 2.9.3. Alcance de la auditoría
- 2.9.4. Documentos de referencia

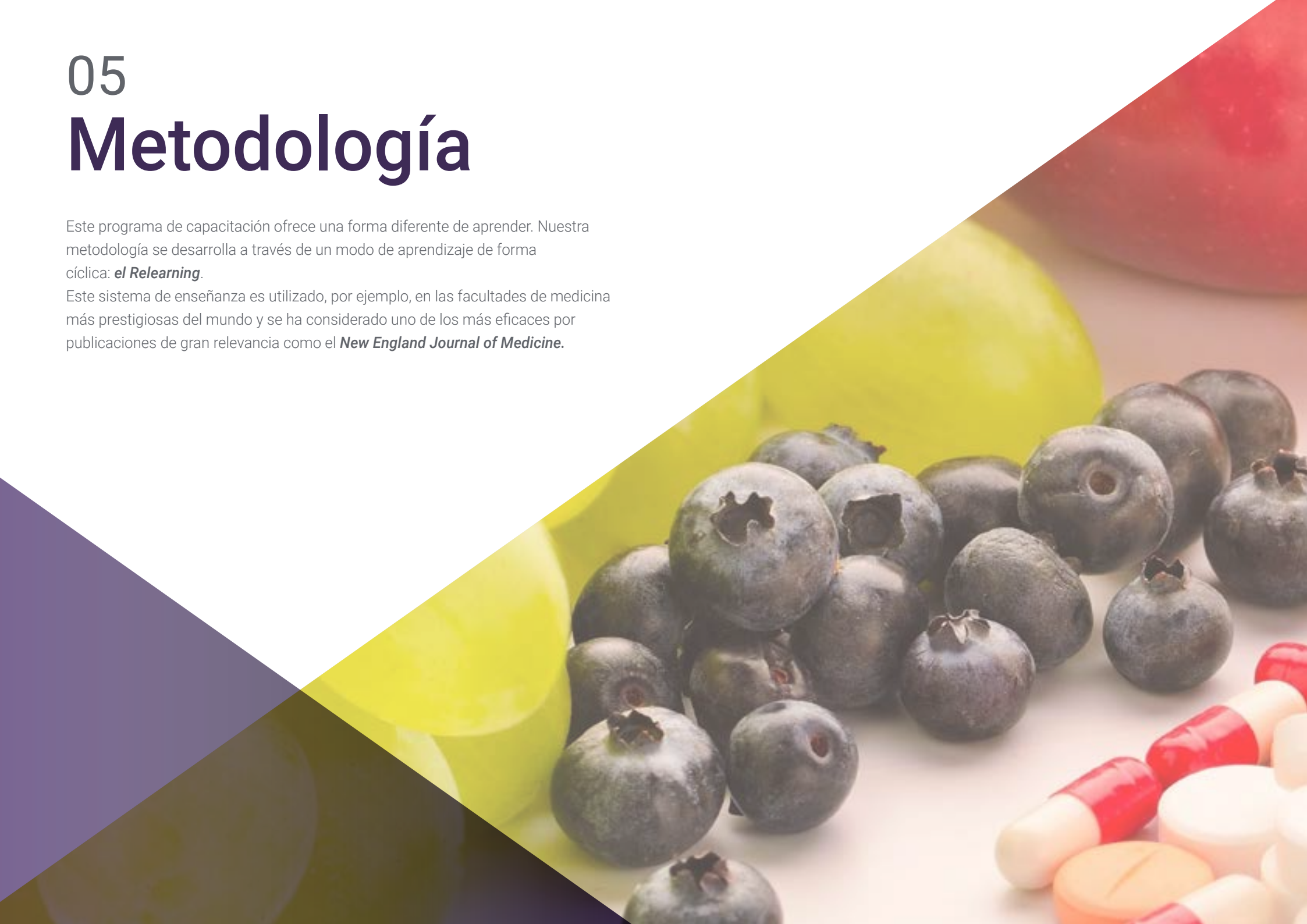
2.10. Ejecución de auditorías internas
- 2.10.1. Reunión de apertura
- 2.10.2. Evaluación del sistema
- 2.10.3. Desviaciones de auditorías internas
- 2.10.4. Reunión de cierre
- 2.10.5. Evaluación y seguimiento de la eficacia del cierre de desviaciones

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



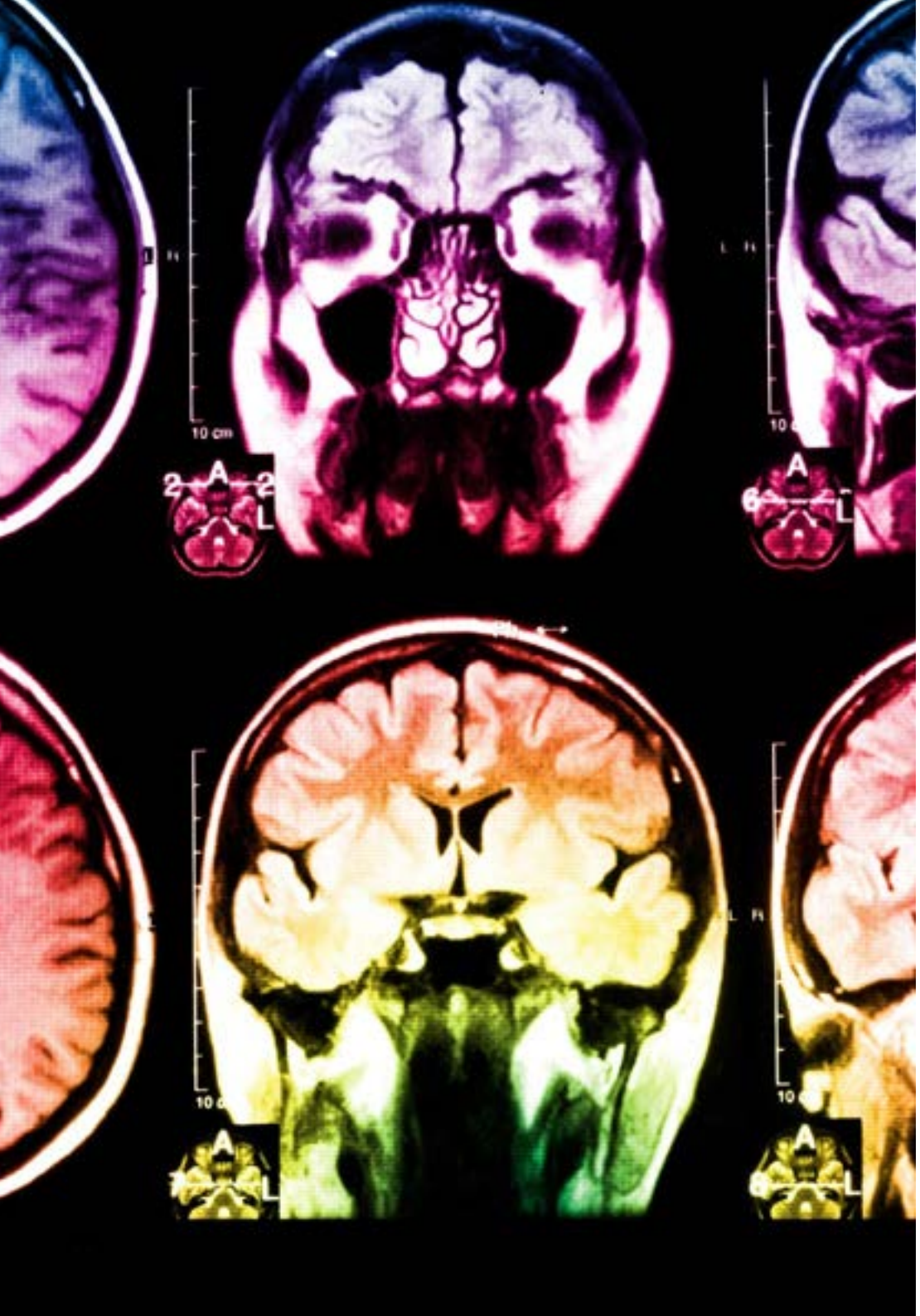
Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

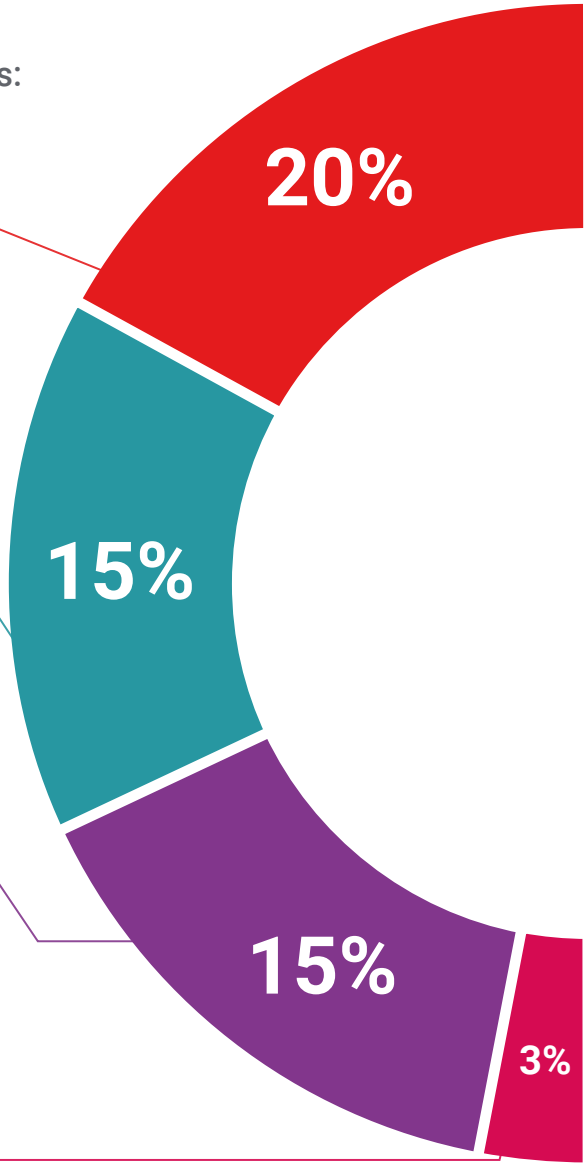
Resúmenes interactivos

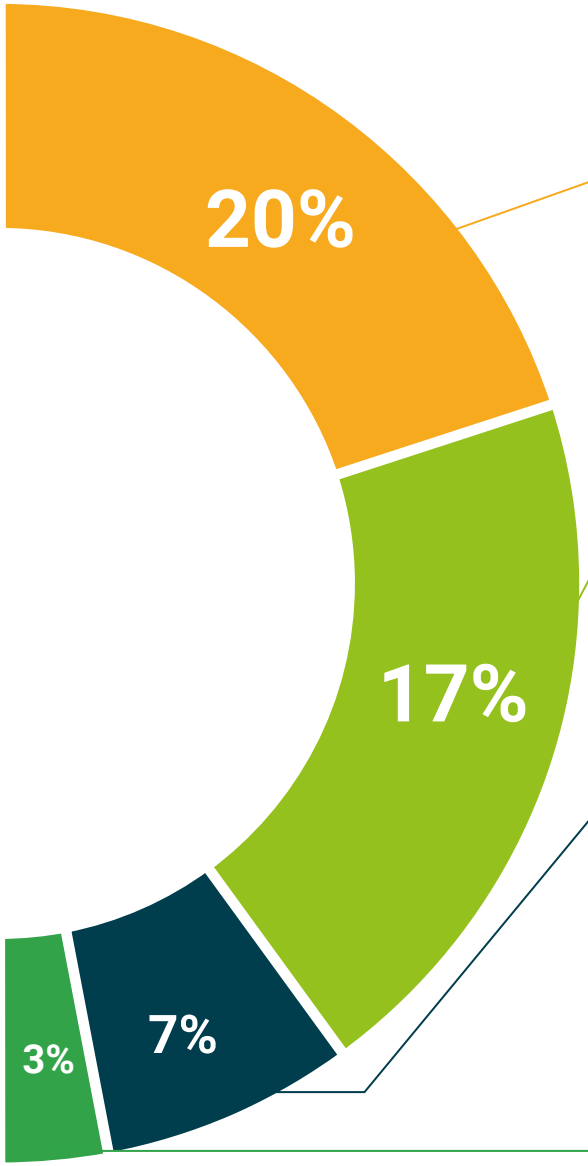
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

06

Titulación

El Diplomado en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario 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 Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario** 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 Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario**

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

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

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

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

Modalidad: **Online**

Duración: **3 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **300 h.**

Diplomado

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario



tech universidad tecnológica