

Diplomado

Análisis y Control de la Calidad Alimentaria



Diplomado

Análisis y Control de la Calidad Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/analisis-control-calidad-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología de estudio

pág. 16

05

Titulación

pág. 26

01

Presentación

En el afán de mejorar las cadenas de producción y garantizar en ellas la aplicación adecuada de los procesos que ayudan a solventar los factores de riesgo, se ha convertido en una necesidad contar con especialistas en el Análisis y Control de alimentos.

De esta manera, se puede asegurar un procedimiento de seguridad más integral y evitar afectaciones en la salud pública mediante el seguimiento conjunto de las normativas estatales para este sector. Con esto en mente, TECH ha elaborado un programa enfocado en capacitar a los profesionales de esta área mediante un plan de estudios completo sobre la Calidad Alimentaria. Todo esto, de manera 100% online, beneficio que le permitirá a los estudiantes tener mayor control sobre su tiempo.



“

Un Diplomado destinado a aquellos profesionales que desean superar su límite y especializarse en el Análisis y Control de la Calidad Alimentaria”

Este Diplomado en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria es una oportunidad educativa única para aquellos profesionales que desean adquirir un conocimiento especializado en este ámbito. Esto se debe a que el enfoque que tiene el temario abarca temas de vital importancia, proporcionándole al estudiante los conceptos esenciales sobre la evaluación de riesgos y el adecuado tratamiento de los alimentos.

A partir de una sólida introducción sobre los aspectos que se deben tener en cuenta para asegurar un proceso eficiente en el control de calidad, el alumno logrará aprender sobre las normas de seguridad y los atributos propios de cada tipo de producto, con el objetivo de realizar evaluaciones de riesgos y fomentar estrategias para solventarlos. Además, los participantes recibirán una actualización de los métodos estadísticos que se utilizan dentro de este procedimiento, así como la cadena trazabilidad para tener mayor control sobre el proceso.

De esta manera, los estudiantes ampliarán sus conocimientos técnicos y prácticos sobre los factores de riesgo y la mitigación de estos por medio del Análisis y Control, motivo por el cual fortalecerán sus habilidades profesionales y tendrán mayor dominio sobre ellas para aplicarlas de manera inmediata en la industria de alimentos.

Todo esto, gracias a la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que el estudiante pueda estudiar desde su casa y tener mayor flexibilidad horaria, debido a que tendrá acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia que encontrará en el campus virtual. Además, logrará fortalecer sus competencias y aumentar su capacidad resolutoria, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Diplomado en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria
- ◆ 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
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ◆ 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



*Aprovecha esta oportunidad
y capacítate en la universidad
online más grande del mundo”*

“

Accede a las mejores ofertas laborales en el campo de la industria Alimentaria y aumenta tus expectativas económicas, gracias a esta titulación”

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una 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 profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Aprende a tu propio ritmo y sin la necesidad de someterte a rígidos horarios de estudio.

Profundiza en los conceptos de la evaluación de riesgos y domínalos a la perfección para aplicarlos en un entorno real.



02 Objetivos

El objetivo principal de este programa académico es proporcionar a los estudiantes un conocimiento amplio sobre los elementos que se deben tener en cuenta al momento de aplicar los procesos de Análisis y Control con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos. De esta manera, el alumno potenciará sus habilidades en la evaluación de factores de riesgo y evitar afectaciones en los productos, esto, a través del estudio de recursos multimedia.





“

De manera 100% online, dominarás los procesos de control de carnes y sus derivados, por medio del reconocimiento de los factores de riesgo de este tipo de productos”



Objetivos generales

- ◆ Adquirir conocimientos básicos sobre epidemiología y profilaxis
- ◆ Conocer y distinguir los parámetros físico-químicos que afectan al crecimiento microbiano en los alimentos
- ◆ Identificar la naturaleza diferencial de los organismos acelulares (virus, viroides y priones) en cuanto a su estructura y modo de replicación, respecto a los modelos celulares eucarióticos y procarióticos





Objetivos específicos

- ◆ Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
- ◆ Adquirir y aplicar habilidades y destrezas en el análisis de alimentos durante el ejercicio profesional
- ◆ Elaborar y aplicar mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria
- ◆ Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios
- ◆ Conocer y comprender las bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos

“

TECH te ayudará a alcanzar tus metas proporcionándote los mejores recursos multimedia y capacitándote para que seas un especialista en el Análisis y Control de alimentos”

03

Estructura y contenido

El plan de estudios de este Diplomado ha sido desarrollado por grandes expertos en el campo de la Calidad Alimentaria. De esta forma, el alumno logrará ampliar sus conocimientos sobre los procedimientos que se deben realizar para asegurar una excelente manipulación de los alimentos al momento de contrarrestar riesgos. Esto será a partir de materiales de estudio que incluyen recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo que permitirá al estudiante mejorar sus habilidades profesionales en esta área.



“

Fortalece tus habilidades valiosas en el análisis y control de calidad de alimentos, por medio de técnicas analíticas que aprenderás en este programa”

Módulo 1. Análisis y control de calidad

- 1.1. Introducción al análisis y control de alimentos
 - 1.1.1. La calidad de los alimentos. Concepto de calidad y su evaluación
 - 1.1.2. Principales atributos de calidad de los alimentos
 - 1.1.3. Normas de calidad
 - 1.1.4. Alteraciones de la calidad de los alimentos
 - 1.1.4.1. Alteraciones de tipo físico
 - 1.1.4.2. Alteraciones de tipo químico
 - 1.1.4.3. Alteraciones de biológico
 - 1.1.5. Fraudes y adulteraciones
- 1.2. Técnicas de control de calidad de los alimentos I
 - 1.2.1. Control de calidad de los alimentos. Concepto. Trazabilidad en control de calidad
 - 1.2.2. Sistemas de gestión, control y aseguramiento de la calidad
 - 1.2.3. Métodos estadísticos aplicados al control de calidad
 - 1.2.4. Control de aceptación a la recepción. Control estadístico de procesos
- 1.3. Técnicas en el control de la calidad II
 - 1.3.1. Gráficos para el control de calidad por variables y atributos
 - 1.3.2. Garantía de calidad de producto final
 - 1.3.3. Bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos
 - 1.3.4. Técnicas de biología molecular e inmunológicas
 - 1.3.5. Análisis composicional. Análisis sensorial de los alimentos
- 1.4. Evaluación de la calidad de alimentos I
 - 1.4.1. Contenido de agua de los alimentos. Importancia del agua en los alimentos
 - 1.4.1.1. Métodos analíticos para la determinación del contenido de agua
 - 1.4.1.2. Concepto de actividad de agua y su importancia en los alimentos
 - 1.4.1.3. Métodos analíticos para la determinación de la actividad de agua



- 1.4.2. Contenido de hidratos de carbono de los alimentos. Hidratos de carbono en los alimentos
 - 1.4.2.1. Importancia de los hidratos de carbono en los alimentos
 - 1.4.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los hidratos de carbono
- 1.4.3. Contenido de compuestos nitrogenados de los alimentos. Compuestos nitrogenados en los alimentos
 - 1.4.3.1. Importancia de los componentes nitrogenados en los alimentos
 - 1.4.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos nitrogenados
- 1.4.4. Contenido de compuestos lipídicos de los alimentos. Compuestos lipídicos en los alimentos
 - 1.4.4.1. Importancia de los lípidos en los alimentos
 - 1.4.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos lipídicos
- 1.5. Evaluación de la calidad de alimentos II
 - 1.5.1. Contenido de vitaminas de los alimentos. Vitaminas en los alimentos
 - 1.5.1.1. Importancia de las vitaminas en los alimentos
 - 1.5.1.2. Métodos analíticos para la determinación de las vitaminas
 - 1.5.2. Contenido de minerales de los alimentos. Minerales en los alimentos
 - 1.5.2.1. Importancia de los minerales en los alimentos
 - 1.5.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los minerales
 - 1.5.3. Contenido de otros componentes de los alimentos
 - 1.5.3.1. Fitoquímicos en los alimentos
 - 1.5.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los fitoquímicos
 - 1.5.4. Aditivos alimentarios. Aditivos en la industria agroalimentaria
 - 1.5.4.1. Importancia de los aditivos
 - 1.5.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los aditivos
- 1.6. Evaluación de la calidad de carnes y derivados
 - 1.6.1. Determinación de pH y CRA de la carne fresca. Carnes PSE o DFD
 - 1.6.2. Determinación de colágeno en productos cárnicos
 - 1.6.3. Determinación de almidón en productos cárnicos cocido
- 1.7. Evaluación de la calidad del pescados, marisco y derivados
 - 1.7.1. Determinación del grado de frescura del pescado y marisco
 - 1.7.1.1. Determinación del color, sabor y textura
 - 1.7.1.2. Determinación Anisakis en pescado
 - 1.7.1.2.1. Determinación de especies de pescado
- 1.8. Evaluación de la calidad de leche y derivados
 - 1.8.1. Sólidos totales
 - 1.8.2. Estabilidad al alcohol
 - 1.8.3. Calidad de la mantequilla: Índice de refracción de la grasa
- 1.9. Evaluación de la calidad de cereales, legumbres y derivados
 - 1.9.1. Determinación de presencia de maíz transgénico
 - 1.9.2. Determinación de presencia de trigo blando en sémola
 - 1.9.3. Control de calidad en legumbres
- 1.10. Evaluación de la calidad de frutas, hortalizas y derivados
 - 1.10.1. Control de categorización de frutas y hortalizas
 - 1.10.2. Control de calidad de frutas y hortalizas en conserva
 - 1.10.3. Control de calidad de frutas y hortalizas en congeladas



Sigue avanzando en tu carrera profesional y comienza este Diplomado especialmente preparado para ti”

04

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intenso y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos 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 alumno una mejor integración en el mundo real.
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.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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 que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



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 nuestras 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.



05

Titulación

El Diplomado en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Diplomado en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria** contiene el programa universitario 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**.

Este título expedido por **TECH Universidad** 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 Análisis y Control de la Calidad Alimentaria**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 semanas**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Diplomado

Análisis y Control de la
Calidad Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Análisis y Control de la Calidad Alimentaria

