

Diplomado

Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria



Diplomado

Gestión de la Calidad y Seguridad 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/gestion-calidad-seguridad-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 la actualidad, la industria alimentaria se enfrenta a desafíos significativos en términos de Seguridad alimentaria, como la contaminación microbiológica, la presencia de alérgenos, la adulteración y la trazabilidad de ingredientes. Estos elementos, pueden afectar de manera muy crítica la Calidad de los productos y por este motivo, se hace necesario contar con especialistas en la Gestión de los procesos que permiten controlar la manipulación de alimentos. Con esto en mente, TECH presenta un programa académico que busca capacitar a profesionales en esta área y de esta forma, solventar la gran demanda de estos que existe actualmente en el mercado. Esto, de manera 100% online, beneficio que permitirá a los alumnos tener mayor control sobre su tiempo.



“

Perfecciona tus competencias profesionales en el campo de la Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria y capacítate para afrontar con facilidad los desafíos de este sector en constante crecimiento”

La seguridad alimentaria y la protección del consumidor son temas de gran preocupación para los gobiernos y organizaciones internacionales. Motivo por el cual, se ha logrado la evolución en los procesos que permiten garantizar la Calidad y Seguridad de los productos, centrándose principalmente en la prevención de riesgos y la adopción de medidas proactivas para generar alimentos seguros de consumir.

Por tal motivo, el estudio de un Diplomado enfocado en la Gestión de procesos que permiten tener bajo control los peligros que existen al momento de la manipulación de alimentos, es un elemento de gran valor para los profesionales que desean avanzar sin límites en su carrera. De manera que, los estudiantes de este programa lograrán aumentar sus conocimientos en materia de la Seguridad alimentaria y con esto, fortalecer sus competencias laborales para aplicar con mayor efectividad lo aprendido.

Durante el transcurso de la titulación, los alumnos accederán a los contenidos que estructuran el itinerario académico, iniciando con la definición de conceptos básicos sobre Seguridad alimentaria y protección del consumidor, con el objetivo de desarrollar el diseño de instalaciones óptimas para asegurar la Calidad de los alimentos. Además, se estudiarán la normativa relacionada a este ámbito y con esto, dotar a los participantes con habilidades esenciales para llevar a cabo el proceso de control y trazabilidad.

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 Gestión de la Calidad y Seguridad 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 Gestión de la Calidad y Seguridad 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



Conoce las últimas tendencias, mejora tus prácticas en la Gestión de los procesos de Calidad de alimentos y destaca en este gran mercado”

“

Conoce las últimas tendencias, mejora tus prácticas en la Gestión de los procesos de Calidad de alimentos y destaca en este gran mercado”

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 vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos.

Domina mejores métodos para garantizar la Calidad y Seguridad de los alimentos y potencia tu carrera en esta industria.

Aprende de forma dinámica con herramientas interactivas y con recursos multimedia que están a la vanguardia del mercado.



02 Objetivos

El objetivo primordial de este programa educativo es dotar a los estudiantes con las últimas novedades en la Industria Alimentaria, proporcionándoles una comprensión profunda de los procesos que permiten fabricar productos de alta calidad y que sean totalmente consumibles por la población. De esta forma, los alumnos estarán capacitados para diseñar estrategias efectivas que mitiguen los riesgos de contaminación durante la producción de estos alimentos. Todo ello se logrará a través del estudio de contenidos multimedia que fortalecerán las habilidades de los estudiantes en esta área.





“

Obtén las habilidades demandadas por la industria alimentaria y expande tus oportunidades laborales con esta titulación”



Objetivos generales

- ♦ Identificar y comprender a la Biología como una ciencia experimental mediante la aplicación del método científico
- ♦ Explicar los conocimientos básicos y saber aplicarlos acerca del crecimiento poblacional y de la explotación sostenible de los recursos naturales
- ♦ Conocer y aplicar los procedimientos para la evaluación de la toxicidad
- ♦ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria



Un Diplomado que te permitirá identificar y mitigar los riesgos alimentarios para garantizar al consumidor productos de alta calidad”





Objetivos específicos

- ◆ Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de proteger la salud pública
- ◆ Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria
- ◆ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos
- ◆ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- ◆ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- ◆ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria

03

Estructura y contenido

El contenido curricular de este Diplomado ha sido desarrollado por reconocidos expertos en el ámbito de la Industria Alimentaria, con el objetivo de brindar a los estudiantes una educación de primer nivel. De esta forma, los participantes tendrán la oportunidad de adquirir conocimientos especializados en la Gestión de los procesos de control de calidad y seguridad que son fundamentales dentro de la producción de alimentos. Esto se logrará a través del estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo que permitirá a los alumnos desarrollar habilidades profesionales de excelencia en este campo.



“

Aprende a diseñar y mejorar los procesos de seguridad de los alimentarios para alcanzar la optimización operativa de la producción, gracias a esta titulación”

Módulo 1. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- 1.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 1.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 1.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 1.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 1.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 1.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 1.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 1.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 1.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 1.2.3. Normativa aplicable
- 1.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 1.3.1. Componentes de la suciedad
 - 1.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 1.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 1.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 1.3.5. Normativa vigente
- 1.4. Control de Plagas
 - 1.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 1.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 1.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 1.4.3.1. Trampas y cepos para mamíferos e insectos de tierra
 - 1.4.3.2. Trampas y cepos para insectos voladores
- 1.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 1.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 1.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 1.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 1.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 1.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 1.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 1.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 1.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 1.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 1.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 1.6.4. Homologación de proveedores
 - 1.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 1.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 1.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 1.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 1.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 1.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 1.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 1.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 1.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 1.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 1.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
 - 1.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
 - 1.8.2. Compromiso de la dirección
 - 1.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
 - 1.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado.
 - 1.8.5. Diagramas de flujo



- 1.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 1.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 1.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 1.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 1.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 1.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 1.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 1.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 1.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 1.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.
- 1.10. ISO 22000
 - 1.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 1.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 1.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 1.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 1.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria



*Alcanza la excelencia en tu profesión
de la mano de este increíble
Diplomado. Comienza ahora"*

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 intensivo 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

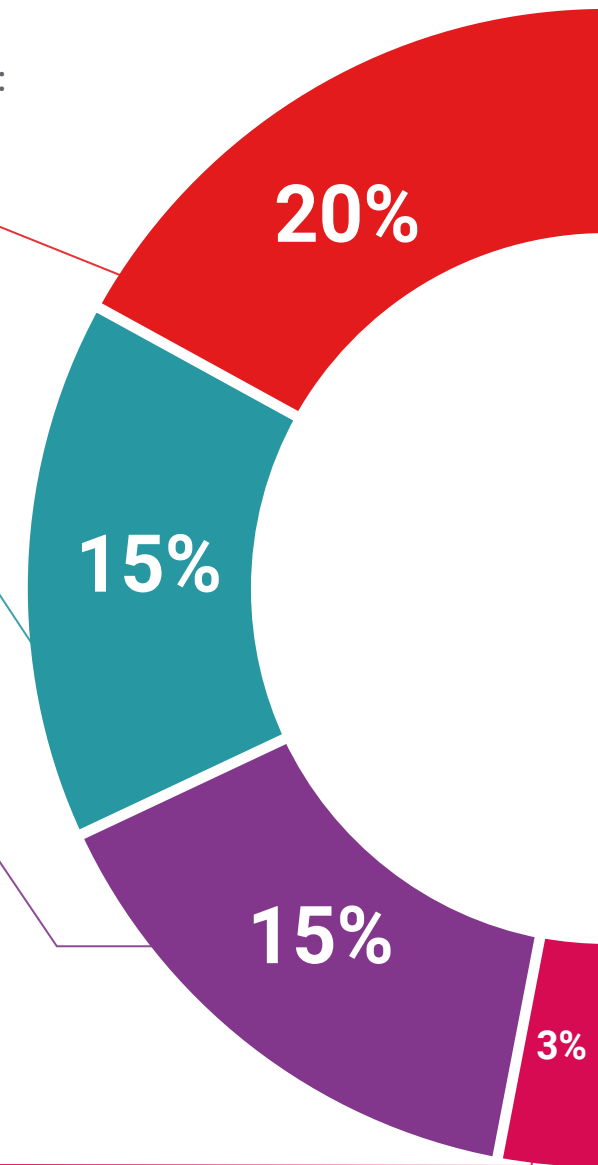
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

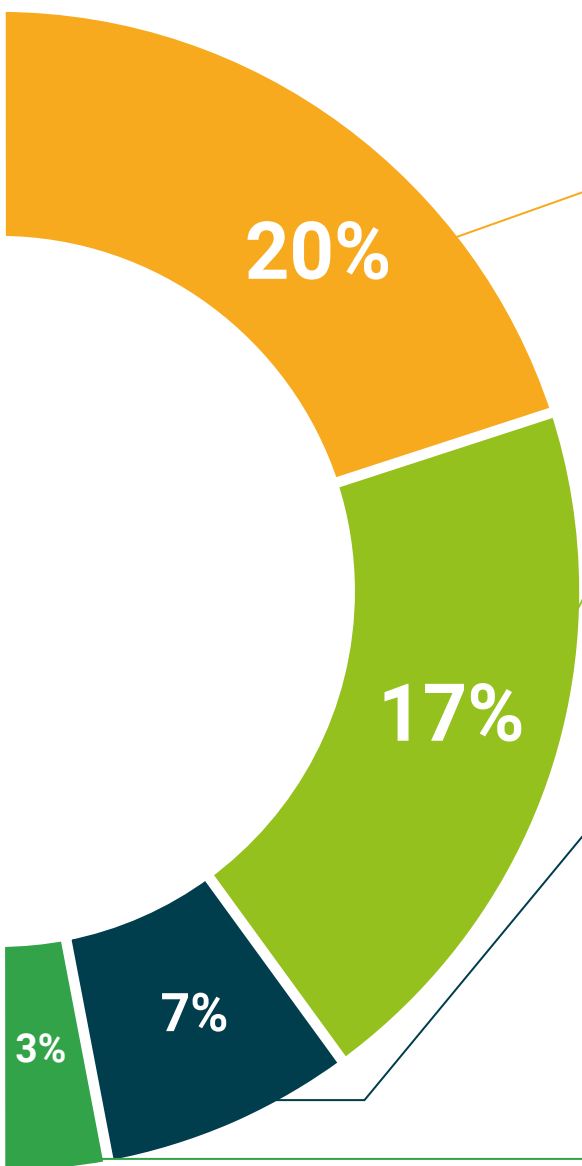
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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 Gestión de la Calidad y Seguridad 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 Gestión de la Calidad y Seguridad 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 Gestión de la Calidad y Seguridad 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

Gestión de la Calidad
y Seguridad Alimentaria

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

Diplomado

Gestión de la Calidad
y Seguridad Alimentaria



tech
universidad