Curso Universitario
Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

tech universidad

tech universidad

Curso Universitario

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

- Modalidad: **online**
- Duración: **6 semanas**
- Titulación: **TECH Universidad**
- Acreditación: **6 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

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. 18

05
Metodología de estudio
pág. 22

06
Titulación
pág. 32

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.

En adición, un reconocido Director Invitado Internacional impartirá una exhaustiva *Masterclass* que abordará los últimos avances en materias como 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*).

A este respecto, el equipo docente está integrado por expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad y validación de metodologías y procesos. Gracias a esto, han diseñado este programa que permitirá a los egresados convertirse en un nutricionista altamente especializado en este ámbito.

Este **Curso Universitario en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario** contiene el programa universitario 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

"Indagarás en las últimas tendencias en la Gestión de Reclamaciones mediante una intensiva Masterclass a cargo de un prestigioso Director Invitado Internacional"

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

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.

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.

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 Curso Universitario 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 Curso Universitario 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 Curso Universitario"

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 Curso Universitario 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"

Director Invitado Internacional

Ampliamente especializado en **Seguridad Alimentaria**, John Donaghy es un destacado **Microbiólogo** que atesora una extensa experiencia profesional de más de 20 años. Su conocimiento integral sobre materias como los patógenos transmitidos por alimentos, la evaluación de riesgos y el diagnóstico molecular le han llevado a formar parte de instituciones de referencia internacional como **Nestlé** o el **Departamento de Servicios Científicos de Agricultura** de **Irlanda del Norte**.

Entre sus principales labores, destaca que se ha encargado de aspectos operacionales relacionados con la **microbiología de seguridad alimentaria**, incluyendo los análisis de riesgos y puntos críticos de control. Asimismo, ha desarrollado múltiples programas de **requisitos previos**, además de **especificaciones bacteriológicas** para garantizar entornos higiénicos a los pares que seguros para la óptima producción de alimentos.

Su firme compromiso por ofrecer servicios de primera categoría le ha impulsado a compaginar su **labor directiva** con la **Investigación Científica**. En este sentido, dispone de una **dilatada producción académica**, compuesta por más de 50 exhaustivos artículos en torno a temas como el impacto del *Big Data* en la gestión dinámica del **riesgo de seguridad alimentaria**, los aspectos microbiológicos de los ingredientes lácteos, la detección de esterasa de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, la extracción de pectina de cáscaras de cítricos mediante poligalaturonasa producida en suero o la producción de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

Por otro lado, es un ponente habitual en congresos y foros a nivel global, donde aborda las **metodologías de análisis molecular** más innovadoras para detectar patógenos y las técnicas de implementación de sistemas de excelencia en la fabricación de comestibles. De esta forma, contribuye a que los profesionales se mantengan a la vanguardia de estos ámbitos mientras impulsa avances significativos en la comprensión del **Control de la Calidad**. En adición, **patrocina proyectos internos** de investigación y desarrollo para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos.

Dr. Donaghy, John

- Director Mundial de Seguridad Alimentaria de Nestlé, Lausana, Suiza
- Líder de Proyectos en Microbiología de Seguridad Alimentaria del Instituto de Ciencias Agroalimentarias y Biológicas, en Irlanda del Norte
- Asesor Científico Superior en el Departamento de Servicios Científicos de Agricultura, Irlanda del Norte
- Consultor en diversas iniciativas financiadas por la Autoridad de Seguridad Alimentaria del Gobierno de Irlanda y la Unión Europea
- Doctorado en Ciencias, especialidad de Bioquímica, por la Universidad de Ulster
- Miembro de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimento

"Gracias a TECH podrás aprender con los mejores profesionales del mundo"

Dirección

Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Inspectora de Calidad y Peritajes Bromatológicos en Just Quality System SL
- Docente en Seguridad e Inocuidad Alimentaria en el Centro de Formación Mercamadrid
- Responsable de Gestión de Calidad y Desarrollo de Proyectos en KMC
- Responsable del Departamento de Control de Calidad en Frutas Garralon Import Export SA en Mercamadrid
- Doctorado en Química Agrícola y Bromatología por la Universidad Autónoma de Madrid
- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
- Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) por la Universidad de Oviedo

Profesores

Dña. Aranda Rodrigo, Eloísa

- Calidad y Seguridad Alimentaria. Global Nutralabs
- Autora y Consultora en Iniciativas Empresariales
- Responsable de laboratorio de producción. TONG IL S.L.
- Responsable de laboratorio, José María Villasante SL
- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Castilla – La Mancha
- 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 Curso Universitario 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 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.

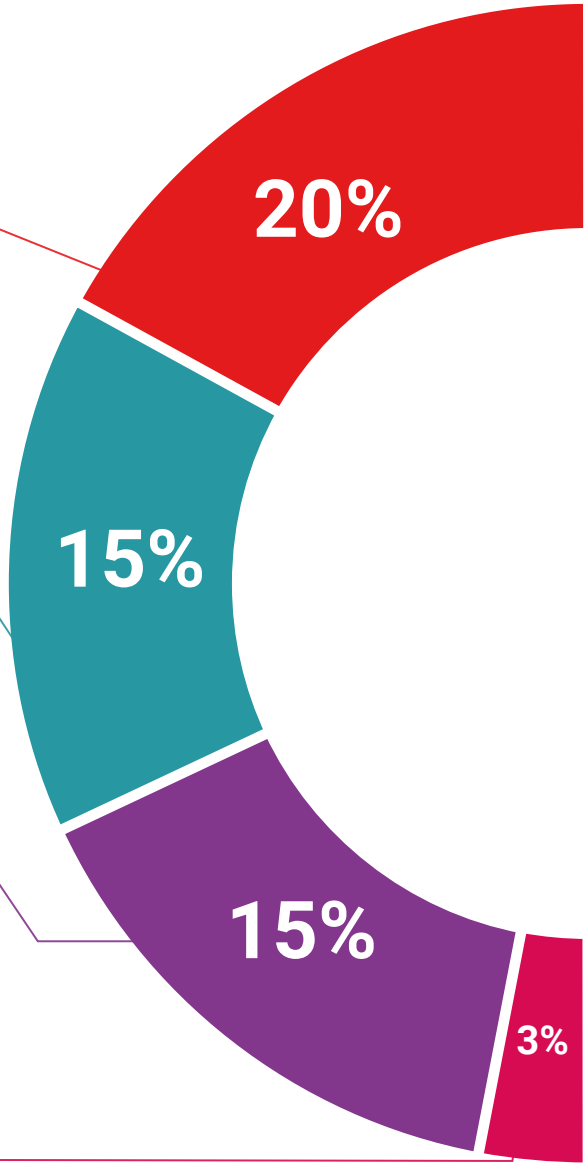
Resúmenes interactivos

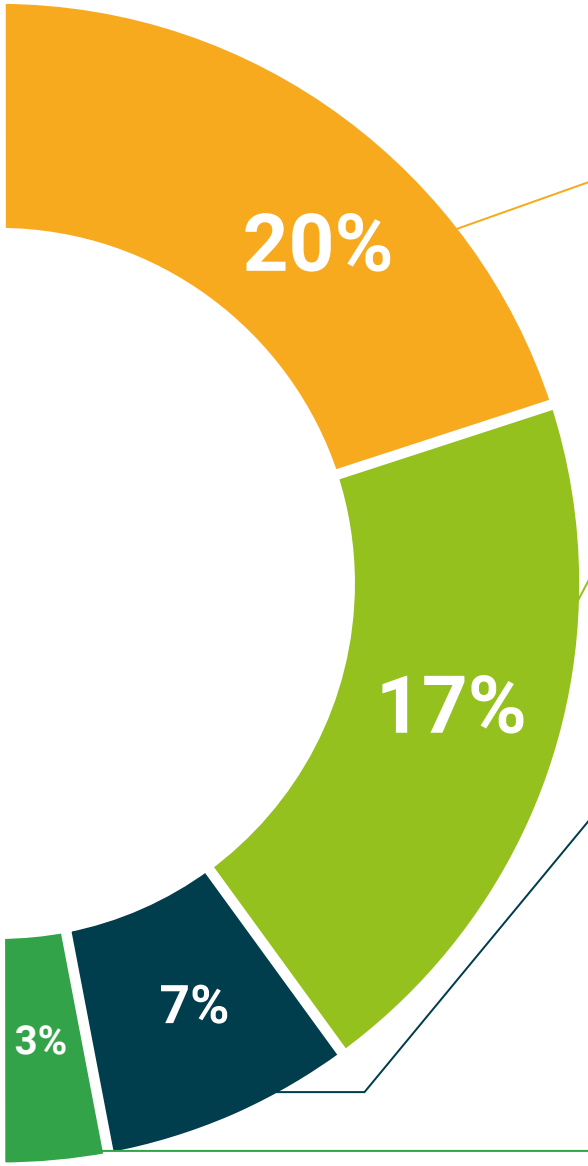
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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.

06

Titulación

Este programa en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad.

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

Este programa te permitirá obtener el título de **Curso Universitario en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario** emitido por TECH Universidad.

TECH es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Curso Universitario en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**

tech universidad

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Curso Universitario en Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

Se trata de un título propio de 150 horas de duración equivalente a 6 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, del 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

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 Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad

Curso Universitario

Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

- Modalidad: **online**
- Duración: **6 semanas**
- Titulación: **TECH Universidad**
- Acreditación: **6 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Curso Universitario
Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

tech universidad