

Diplomado

Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria





Diplomado

Análisis de Riesgos en la Industria 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-riesgos-industria-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

Con la creciente conciencia colectiva de los consumidores sobre la seguridad y calidad de los alimentos, así como con las regulaciones gubernamentales más estrictas en esta materia, las empresas del sector alimentario enfrentan una creciente presión para garantizar la excelencia de sus productos. Por esto, la solicitud de profesionales en este sector es extensa y con este programa, los estudiantes lograrán especializarse de manera avanzada y acceder a las mejores ofertas laborales. Esto, gracias al completo plan de estudios que garantiza TECH, en el cual los alumnos conseguirán un conocimiento profundo sobre el Análisis de Riegos. Todo esto, por medio de una metodología 100% online que les permitirá tener mayor control sobre su tiempo.





“

Asegura la inocuidad de los alimentos con este Diplomado en el cual identificarás los riesgos en la Industria Alimentaria y conviértete en un profesional altamente calificado”

El Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria es una disciplina crucial para garantizar la seguridad de esta y proteger la salud de los consumidores. Asimismo, permite tener un control más profundo sobre los procesos que se deben realizar durante la producción de alimentos, asegurando de esta manera la fabricación de productos de alta calidad. Con esto en mente, la estructura de este Diplomado permitirá que el alumno adopte todas las herramientas necesarias para destacar en este campo.

Esto será posible, gracias al completo temario en el que está estructurado este programa y en el cual, el estudiante logrará adquirir una capacitación sobre los elementos más relevantes a tener en cuenta dentro de la evaluación de factores de peligro. Asimismo, se estudiarán los diferentes tipos de riesgos alimentarios, analizando su origen, reacciones que provocan y las medidas de mitigación que se deben aplicar a cada uno.

Además, se abordarán los peligros de origen abiótico, con el fin de identificarlos dentro de un entorno profesional y actuar de manera eficiente para contrarrestar sus efectos. De esta forma, el aprendiz conseguirá aumentar sus habilidades profesionales y contar con las competencias más adecuadas para afrontar las exigencias que existen dentro de este sector actualmente.

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 resolutive, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Diplomado en Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Las características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Análisis de Riesgos en la Industria 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



Actualiza tus habilidades prácticas en la gestión de riesgos de la industria alimentaria y aumenta tus expectativas laborales"

“

Enfrenta los desafíos que existen en el área de la seguridad alimentaria con confianza gracias a los conocimientos que adquirirás en este Diplomado”

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.

Sin la necesidad de cumplir con horarios de estudio inflexibles y con la posibilidad de aprender a tu propio ritmo, son dos beneficios que te ofrece esta titulación.

Empuja tu carrera profesional hacia la excelencia y conviértete en un experto en el Análisis de Riesgos, gracias a este programa 100% online.



02 Objetivos

El propósito principal de este programa educativo es actualizar a los estudiantes sobre los matices técnicos que engloban al Análisis de Riesgos y que fortalezcan sus competencias profesionales en esta área, por medio de la proporción de definiciones concretas y que influyen directamente en este campo. Esto permitirá a los alumnos conseguir los instrumentos necesarios para aplicar todo lo aprendido dentro de un entorno laboral.



“

Este programa te proporcionará un conocimiento profundo sobre las enfermedades generadas por alimentos, con el objetivo de que elabores estrategias que eviten su propagación”



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



¿Quieres destacar en la Industria Alimentaria? Este Diplomado en Análisis de Riesgos es la mejor oportunidad para hacerlo. Comienza ya”





Objetivos específicos

- ♦ Conocer los factores que influyen en el crecimiento microbiano en los diferentes alimentos de consumo humano
- ♦ Identificar, analizar y evaluar los peligros biológicos, químicos y físicos que se pueden dar durante todas las etapas de la cadena alimentaria
- ♦ Identificar los principales microorganismos y parásitos responsables de enfermedades de transmisión alimentaria
- ♦ Comprender y reconocer la importancia de las enfermedades de transmisión alimentaria para la salud pública y las medidas de control aplicables en cada caso
- ♦ Saber aplicar los recursos webs disponibles en la búsqueda de información relacionada con la gestión y evaluación de la seguridad alimentaria

03

Estructura y contenido

El temario académico de este Diplomado ha sido desarrollado por destacados expertos en el campo de la Industria Alimentaria, con el objetivo de garantizar una educación de excelencia para los estudiantes. De esta manera, los alumnos obtendrán una capacitación completa sobre los conceptos que engloban al Análisis de Riesgos, así como el dominio de las nociones de seguridad alimentaria. Todo ello, a través del estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, los cuales garantizarán a los estudiantes la mejora de sus habilidades profesionales en este campo.





“

*Domina los métodos de evaluación de Riegos
que afectan al proceso de producción de
alimentos, gracias a este programa”*

Módulo 1. Análisis de riesgo en la industria alimentaria

- 1.1. Seguridad alimentaria y principios del análisis de riesgo (AR)
 - 1.1.1. Concepto de seguridad alimentaria. Antecedentes históricos
 - 1.1.1.1. Primeros problemas surgidos en seguridad alimentaria
 - 1.1.1.2. Crisis alimentarias
 - 1.1.2. Evolución de la seguridad alimentaria
 - 1.1.2.1. Seguridad alimentaria en la industria alimentaria
 - 1.1.3. Análisis de peligros (AR)
 - 1.1.3.1. Definición de peligro y origen de los peligros alimentarios
 - 1.1.3.2. Peligros de origen biótico
 - 1.1.3.3. Fuentes de contaminación más importantes de los alimentos
 - 1.1.3.4. Bacterias y toxinas bacterianas
 - 1.1.3.5. Las zoonosis alimentarias. Vigilancia de zoonosis alimentarias y enfermedades alimentarias de declaración obligatoria
 - 1.1.4. Enfermedades emergentes, reemergentes y nuevas de origen alimentario: adaptación microbiana y factores antropogénicos
 - 1.1.5. Prevención y control: teoría de barreras y conservación de alimentos
- 1.2. Peligros de origen biótico en la industria alimentaria I: zoonosis alimentarias de vigilancia epidemiológica
 - 1.2.1. Características generales: importancia sanitaria, prevalencia, epidemiología, y medidas de control
 - 1.2.1.1. Brucelosis,
 - 1.2.1.2. Tuberculosis
 - 1.2.1.3. Listeria
 - 1.2.1.4. Fiebre Q
 - 1.2.2. Bacilos gram negativos productos de esporas: importancia sanitaria, prevalencia y epidemiología
 - 1.2.2.1. Bacillus
 - 1.2.2.2. Clostridium
 - 1.2.3. Bacilos gram negativos no esporales: importancia sanitaria, prevalencia y epidemiología
 - 1.2.3.1. Campilobacteriosis
 - 1.2.3.2. Salmonelosis
 - 1.2.3.3. Shigelosis
 - 1.2.3.4. *E. coli*
 - 1.2.3.5. *Yersinia*
 - 1.2.3.6. *Vibrio*
- 1.3. Peligros de origen biótico en la industria alimentaria II: virus y priones y parásitos
 - 1.3.1. Virus y priones: características generales, importancia sanitaria, prevalencia y medidas de control y mitigación
 - 1.3.1.1. Norovirus
 - 1.3.1.2. Rotavirus
 - 1.3.3.3. Hepatitis A
 - 1.3.3.4. Hepatitis E
 - 1.3.3.5. Coronavirus
 - 1.3.3.6. Encefalopatía Espongiforme Transmisible
 - 1.3.2. Parásitos: características generales, importancia sanitaria, prevalencia y medidas de control y mitigación
 - 1.3.2.1. Protozoos: toxoplasma, Giardia y Criptosporidium
 - 1.3.2.2. Nematodos: Trichinella, Anisakis, Diphylobotrium
 - 1.3.3.3. Trematodos: Taenia, Fasciola, Paragonimus, Clonorchis
- 1.4. Peligros de origen abiótico en la industria alimentaria I
 - 1.4.1. Evaluación del riesgo de agentes químicos en el alimento
 - 1.4.1.1. Valores-guía basados en la salud
 - 1.4.1.2. Factores de seguridad/Incertidumbre y de ajuste químico-específico
 - 1.4.1.3. NOEL/NOAEL, LOEL/LOAEL, nivel de exposición sin efecto
 - 1.4.1.4. Dosis de referencia aguda
 - 1.4.2. Compuestos naturales presentes en alimentos
 - 1.4.2.1. Productos tóxicos de origen vegetal
 - 1.4.2.2. Productos tóxicos de origen animal
 - 1.4.2.3. Alérgenos
 - 1.4.2.4. Medidas de control y mitigación
 - 1.4.3. Compuestos generados durante el procesamiento de alimentos
 - 1.4.3.1. Contaminantes originados durante los procesos de producción de alimentos: acrilamidas
 - 1.4.3.2. Compuestos generados durante el almacenamiento: aminas biógenas
 - 1.4.3.3. Valoración de la exposición

- 1.5. Peligros de origen abiótico en la industria alimentaria II
 - 1.5.1. Contaminantes ambientales y residuos derivados de la producción primaria
 - 1.5.1.1. Metales pesados
 - 1.5.1.2. Compuestos orgánicos persistentes (COPs)
 - 1.5.1.3. Plaguicidas
 - 1.5.1.4. Medicamentos de uso veterinario
 - 1.5.1.5. Valoración de la exposición
 - 1.5.2. Medidas de control y mitigación
 - 1.5.3. Contaminantes añadidos durante los procesos productivos de alimentos
 - 1.5.3.1. Aditivos alimentarios
 - 1.5.3.2. Coadyuvantes tecnológicos
 - 1.5.3.3. Materiales en contacto con los alimentos
 - 1.5.4. Medidas de control y mitigación
- 1.6. Planes de muestreo y establecimiento de criterios microbiológicos en la industria alimentaria
 - 1.6.1. Requisitos básicos del muestreo
 - 1.6.2. Plan de muestreo y errores de muestreo
 - 1.6.3. Conservación, transporte y almacenamiento de muestras
 - 1.6.3.1. Manual de muestreo y registro en el laboratorio
 - 1.6.4. Ejemplos de aplicación al análisis de riesgos en la industria alimentaria
- 1.7. Sistemas de gestión de la inocuidad de la industria alimentaria
 - 1.7.1. Introducción a la gestión de la inocuidad
 - 1.7.2. Planes de Prerrequisitos
 - 1.7.2.1. Concepto de prerrequisito y características
 - 1.7.2.2. Plan de control de aguas
 - 1.7.2.3. Plan de control de proveedores
 - 1.7.2.4. Plan de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
 - 1.7.2.5. Plan de control de plagas
 - 1.7.2.6. Plan de formación y control de manipuladores e higiene personal
 - 1.7.2.7. Plan de mantenimiento de equipos
 - 1.7.2.8. Plan de trazabilidad
 - 1.7.3. Implantación de A.P.P.C.C.
 - 1.7.3.1. Actividades preliminares
 - 1.7.3.2. Principios del plan A.P.P.C.C.
- 1.8. "Food Defense" como medida de protección de la industria alimentaria
 - 1.8.1. Justificación de los planes de "Food Defense" en la industria alimentaria
 - 1.8.2. Diferencias y similitudes entre defensa y seguridad alimentarias
 - 1.8.3. Elaboración e implementación de un Plan de "Food Defense"
 - 1.8.4. Manejo de crisis alimentarias en la industria
- 1.9. Evaluación de riesgos y estimación de objetivos de seguridad alimentaria
 - 1.9.1. Introducción a la evaluación de riesgos
 - 1.9.2. Nivel Tolerable de protección al consumidor
 - 1.9.3. Establecimiento de objetivos de seguridad alimentaria
 - 1.9.4. Relación entre FSO y la evaluación cuantitativa del riesgo
 - 1.9.5. Establecimiento de un FSO basado en la determinación cuantitativa del riesgo
- 1.10. Nuevos conceptos en la gestión de la Seguridad Alimentaria: nivel adecuado de protección y objetivo de seguridad alimentaria
 - 1.10.1. Introducción a la gestión de la seguridad alimentaria
 - 1.10.2. Nivel adecuado de protección (Appropriated Level of Protection, ALOP)
 - 1.10.3. Objetivo de seguridad alimentaria (Food Safety Objective, FSO) y otros conceptos relacionados (Objetivo de rendimiento, Performance Objectives PO)
 - 1.10.4. Relación entre ALOP y FSO



Descubre el camino para triunfar en la Industria Alimentaria con este Diplomado en Análisis de Riesgos

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

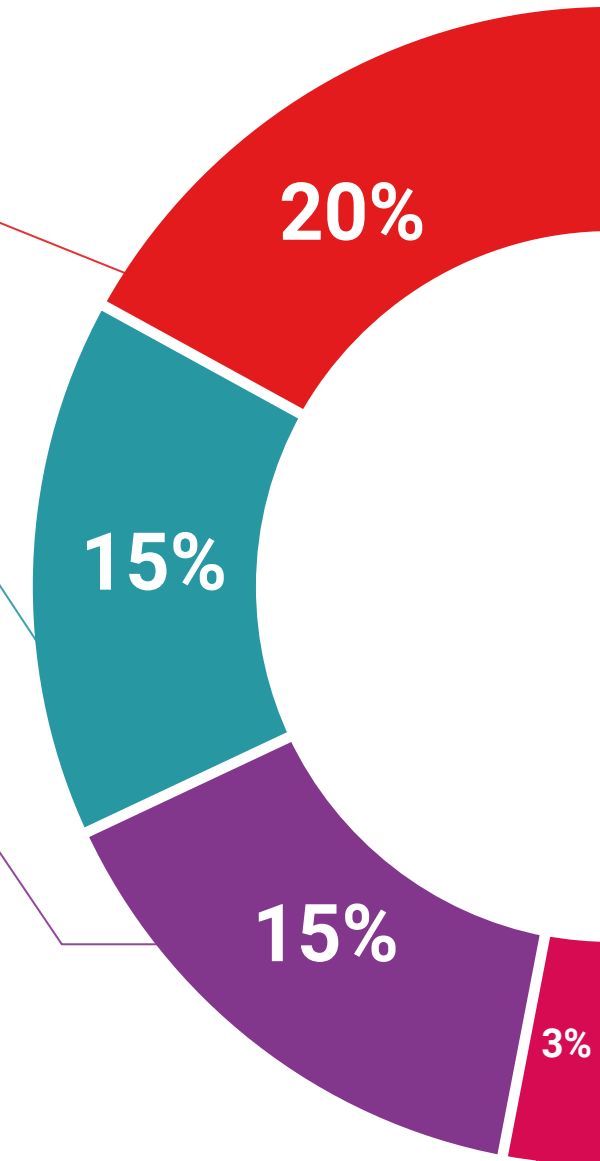
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

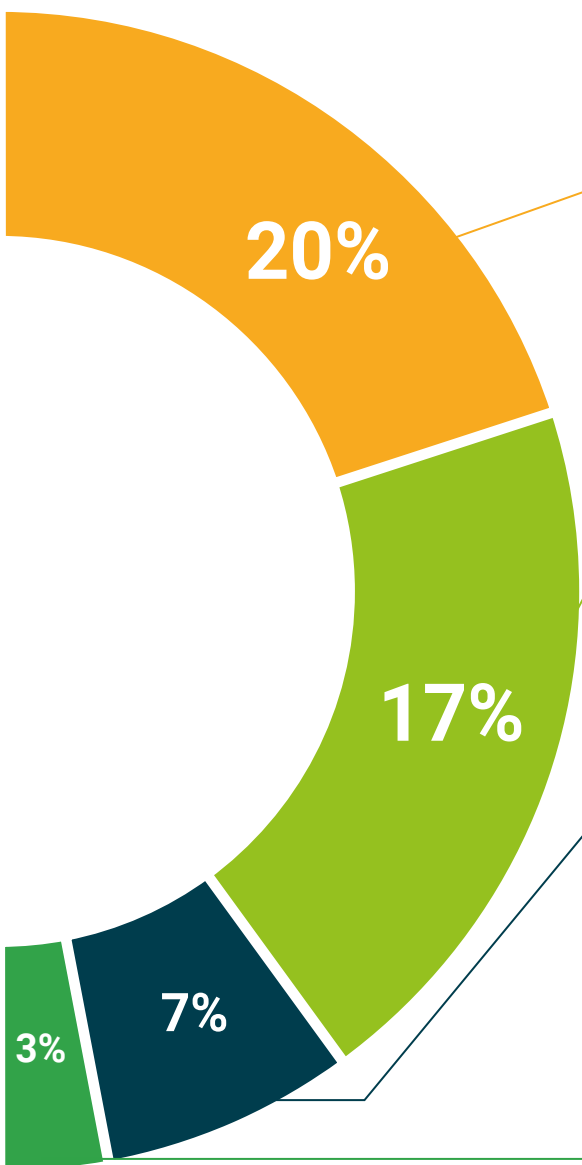
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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.



04 Titulación

El Diplomado en Análisis de Riesgos en la Industria 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 de Riesgos en la Industria 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 de Riesgos en la Industria 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 de Riesgos
en la Industria Alimentaria

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

Diplomado

Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria