

Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos





Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

- » 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/normativas-calidad-inocuidad-alimentos



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

La inocuidad alimentaria es necesaria para cumplir con los estándares de calidad y seguridad en los productos que se consumen y evitar peligros en los ciudadanos, por lo que se deben seguir una serie de normativas en materia de alimentación. Con este programa, el nutricionista adquirirá unos conocimientos sólidos en este campo que le permitirán desarrollar sus funciones de forma adecuada acorde a las medidas vigentes en la actualidad. A lo largo del plan propuesto se presentará al alumno el instrumento jurídico necesario para legislar en el ámbito alimentario, aplicable tanto a productos naturales como a productos procesados. Como resultado, el alumno conocerá en profundidad el derecho alimentario y la normalización aplicable en materia alimentaria, así como la estructura legislativa, siendo capaz de aplicar y asesorar en las diferentes empresas del sector.





Profundiza en derecho alimentario y conoce las últimas normativas de calidad e inocuidad de los alimentos para ejercer correctamente tu profesión y evitar posibles peligros para la salud”

La legislación alimentaria es un aspecto de gran relevancia como paso previo a la comercialización de cualquier producto derivado de la industria alimentaria. Por ello, TECH Universidad ofrece este Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos, dotando al alumno con un amplio conocimiento sobre la normativa vigente referente a la calidad y seguridad alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional.

A lo largo del curso Universitario se presentará al alumno el instrumento jurídico necesario para legislar en el ámbito alimentario, aplicable tanto a productos naturales como a productos procesados. Como resultado, el alumno conocerá en profundidad el derecho alimentario y la normalización aplicable en materia alimentaria, así como la estructura legislativa, siendo capaz de aplicar y asesorar en las diferentes empresas del sector.

Por otro lado, la titulación incluirá una exhaustiva *Masterclass* a cargo de un prestigioso Director Invitado Internacional. De esta forma, el alumnado profundizará en las especificidades de la legislación alimentaria internacional analizando casos de organismos de referencia como la Organización Mundial de la Salud.

Además, el claustro docente de esta titulación está formado por expertos de diversas disciplinas de la Nutrición, como la prevención de la contaminación accidental, la intencional y el fraude o los esquemas normativos de certificación de la seguridad alimentaria.

Este **Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** 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 las Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos
- » Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- » 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



Un reconocido Director Invitado Internacional ofrecerá unas minuciosa Masterclass sobre las particularidades de la legislación alimentaria europea”

“

Este Diplomado es la mejor inversión que puedes hacer en la selección de un programa de actualización para poner al día tus conocimientos en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos”

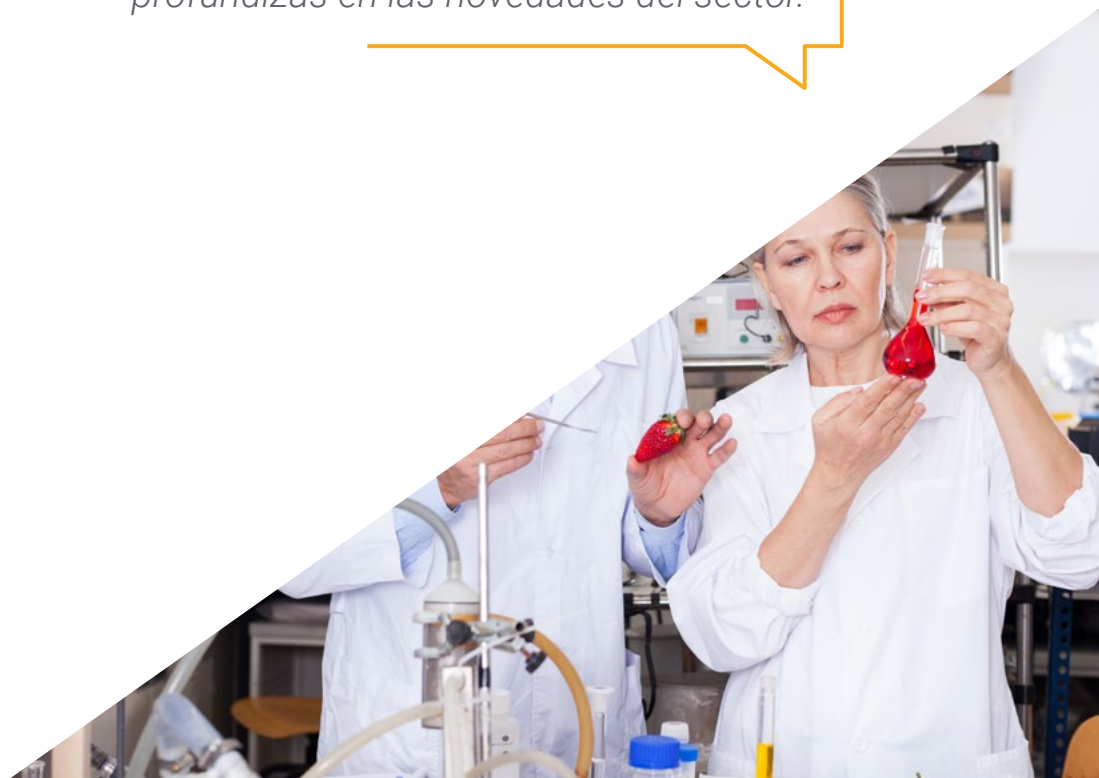
Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la alimentación, a nivel académico y profesional, que focalizan sus conocimientos y experiencia hacia la nutrición y, en concreto, a la aplicación de las normativas de calidad e inocuidad en alimentos.

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 titulación 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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos, y con gran experiencia.

Controla la normativa existente, tanto a nivel nacional como internacional, de calidad e inocuidad en los alimentos para seguridad de los consumidores.

TECH te oferta este curso Universitario 100% online para que puedas compaginarlo con tu labor profesional a la vez que profundizas en las novedades del sector.



02 Objetivos

Este programa en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances del sector relativos a la legislación que se aplica a los alimentos para su consumo. Todo ello, de un modo exclusivamente online, mediante los contenidos teóricos y prácticos más completos del sector. Durante el recorrido de este Diplomado el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria, al ser este un asunto de suma importancia e imprescindible en la actualidad. De esta manera, el nutricionista asumirá altas competencias al respecto, con la seguridad de estar realizando los protocolos de la forma más efectiva e inocua posible y con la garantía de TECH.





“

Consigue una certificación de éxito que te avala como nutricionista preocupado por la calidad e inocuidad en la alimentación”



Objetivos generales

- » Analizar los principios de la legislación alimentaria, a nivel nacional e internacional, y su evolución hasta la actualidad
- » Analizar las competencias en materia de legislación alimentaria para desarrollar las funciones correspondientes en el ámbito de la industria alimentaria
- » Evaluar los procedimientos de la industria alimentaria y los mecanismos de acción
- » Desarrollar las bases de aplicación de la legislación al desarrollo de productos de la industria alimentaria





Objetivos específicos

- » Definir los fundamentos del derecho alimentario
- » Describir y desarrollar los principales organismos internacionales, europeos y nacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria, así como determinar sus competencias
- » Analizar la política de seguridad alimentaria en el marco europeo y español
- » Describir los principios, requisitos y medidas de la legislación alimentaria
- » Exponer el marco legislativo europeo que regula la industria alimentaria
- » Identificar y definir la responsabilidad de los participantes en la cadena alimentaria
- » Clasificar los tipos de responsabilidad y delitos en el campo de la seguridad alimentaria
- » Desarrollar los criterios de la legislación horizontal en España
- » Desarrollar los criterios de la legislación vertical en España

03

Dirección del curso

El equipo docente de este Diplomado está altamente cualificado en el sector de la normativa de calidad e inocuidad en alimentos aplicada a nutricionistas, convirtiéndolo en un programa de referencia para el sector. Aportan sus conocimientos y experiencia además de las últimas actualizaciones legislativas para dotar al nutricionista de un aprendizaje completo y al día. También participan en la elaboración del plan de estudios otros especialistas asociados a este campo de actuación 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 con unas mayores garantías de éxito y la especialización que debe dominar en su desarrollo profesional.



“

El mejor equipo posible ha realizado este Diplomado para que todos los nutricionistas puedan optar a una titulación que es imprescindible en el sector en la actualidad”

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 Alimentos

“

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

Dra. Martínez López, Sara

- ♦ Doctor en Farmacia Especializada en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
- ♦ Profesora Ayudante Doctor en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Profesora Adjunta de Nutrición y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Europea de Madrid
- ♦ Investigadora en el Grupo de Investigación Microbiota, Alimentación y Salud de la Universidad Europea de Madrid
- ♦ Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Licenciada en Química por la Universidad de Murcia

Dra. Colina Coca, Clara

- ♦ Nutricionista y Dietista en consulta privada
- ♦ Profesora de programas relacionados con la Nutrición y la Dietética
- ♦ Doctora en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Central de Cataluña



04

Estructura y contenido

Este curso Universitario se ha planteado desde una óptica válida y actualizada para que los nutricionistas apliquen los conocimientos adquiridos en su día a día, además de permanecer al tanto de la actualidad alimentaria en cuanto a protocolos de calidad e inocuidad en el sector. Ha sido realizada por expertos cuyo dominio de las nuevas tecnologías y experiencia en casos de estudio han aplicado en el desarrollo de los contenidos del presente programa. Se trata de un título imprescindible para los trabajadores de este sector en la actualidad, por ello se ha sintetizado todo el contenido en un bloque que condensa la información pertinente sobre legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad.



“

*Actualízate y domina el campo legislativo
de la industria alimentaria a nivel global
para comprender los sucesos del presente”*

Módulo 1. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

- 1.1. Introducción
 - 1.1.1. Organización jurídica
 - 1.1.2. Conceptos básicos
 - 1.1.2.1. Derecho
 - 1.1.2.2. Legislación
 - 1.1.2.3. Legislación alimentaria
 - 1.1.2.4. Norma
 - 1.1.2.5. Real decreto
 - 1.1.2.6. Certificaciones, etc.
- 1.2. Legislación alimentaria internacional. Organismos internacionales
 - 1.2.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
 - 1.2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
 - 1.2.3. Comisión del Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organización mundial del comercio
- 1.3. Legislación alimentaria europea
 - 1.3.1. Legislación alimentaria europea
 - 1.3.2. Libro blanco de seguridad alimentaria
 - 1.3.3. Principios de la legislación alimentaria
 - 1.3.4. Requisitos generales de la legislación alimentaria
 - 1.3.5. Procedimientos
 - 1.3.6. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- 1.4. Legislación alimentaria española
 - 1.4.1. Competencias
 - 1.4.2. Organismos
- 1.5. Gestión de la seguridad alimentaria en la empresa.
 - 1.5.1. Responsabilidades
 - 1.5.2. Autorizaciones
 - 1.5.3. Certificaciones





- 1.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1
 - 1.6.1. Normativa general de higiene
 - 1.6.2. Agua de consumo público
 - 1.6.3. Control oficial de productos alimentarios
- 1.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2
 - 1.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
 - 1.7.2. Materiales en contacto con los alimentos
 - 1.7.3. Aditivos alimentarios y aromas
 - 1.7.4. Contaminantes en los alimentos
- 1.8. Legislación alimentaria vertical: productos de origen vegetal
 - 1.8.1. Hortalizas y derivados
 - 1.8.2. Frutas y derivados
 - 1.8.3. Cereales
 - 1.8.4. Leguminosas
 - 1.8.5. Aceites vegetales comestibles
 - 1.8.6. Grasas comestibles
 - 1.8.7. Condimentos y especias
- 1.9. Legislación alimentaria vertical: productos de origen animal
 - 1.9.1. Carne y derivados cárnicos
 - 1.9.2. Productos de la pesca
 - 1.9.3. Leche y los productos lácteos
 - 1.9.7. Huevos y derivados
- 1.10. Legislación alimentaria vertical: otros productos
 - 1.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
 - 1.10.2. Bebidas
 - 1.10.3. Platos preparados

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

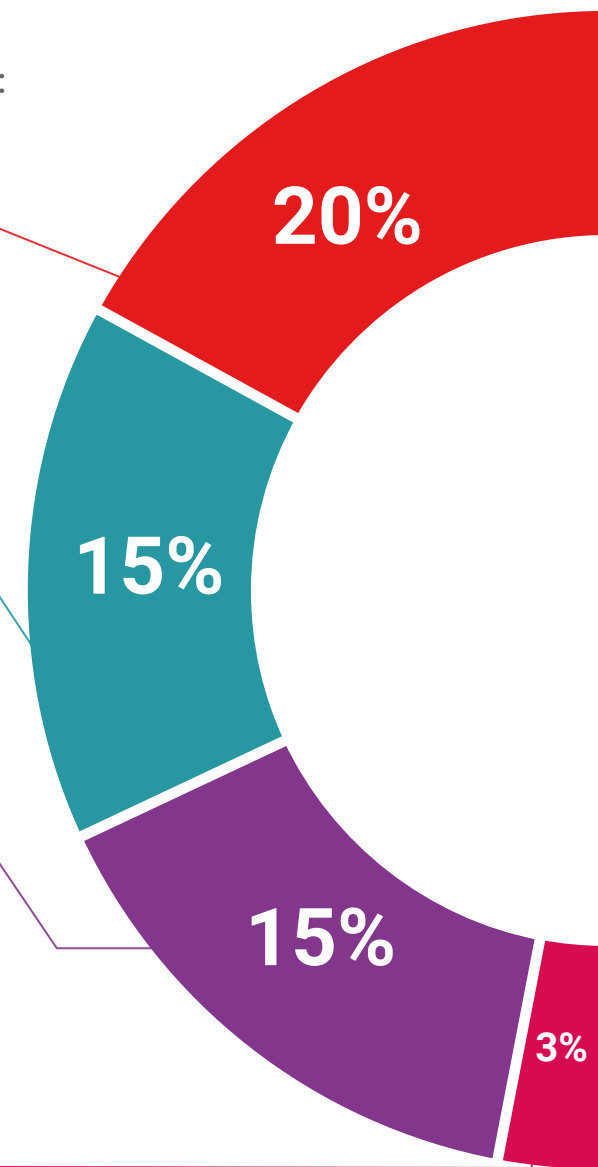
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

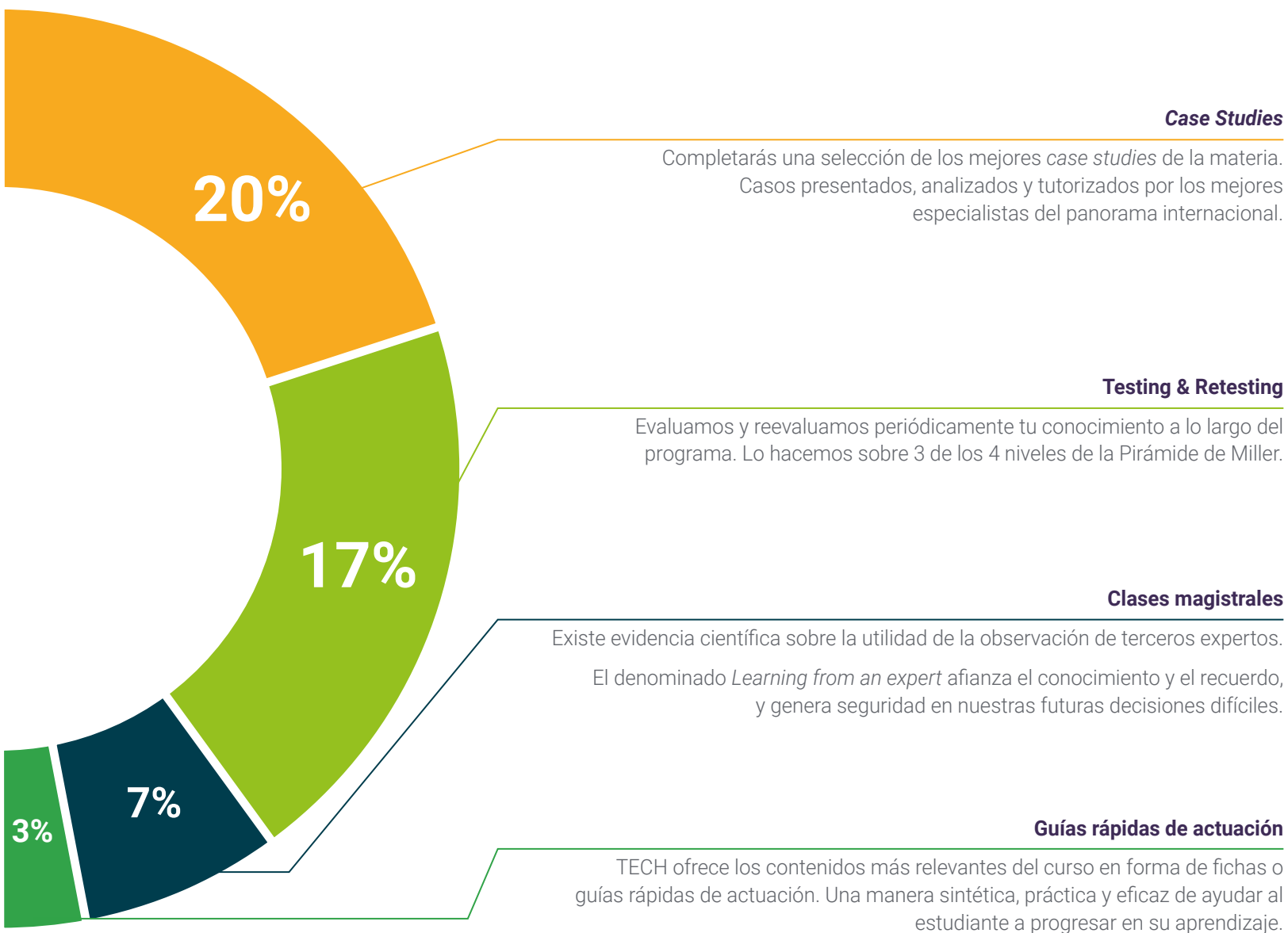
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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

El Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos 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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** 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 Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos**

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

Normativas de Calidad
e Inocuidad en Alimentos

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

Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

