

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria

Aval/Membresía



International Society
of Safety Professionals
A Global Voice for Safety Professionals



Experto Universitario

Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtute.com/nutricion/experto-universitario/experto-gestion-evaluacion-seguridad-alimentaria

Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Objetivos docentes

pág. 18

05

Salidas profesionales

pág. 22

06

Metodología de estudio

pág. 26

07

Cuadro docente

pág. 36

08

Titulación

pág. 40

01

Presentación del programa

El mercado alimentario exige estándares cada vez más rigurosos en seguridad, calidad y transparencia. Además, consumidores e instituciones presionan por procesos más controlados, lo que obliga a los profesionales del sector a actuar con precisión y criterio técnico. Por ello, este título universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria permite abordar este contexto con una visión técnica centrada en la aplicación real. Asimismo, a través de técnicas de higiene, sistemas de control y normativa vigente, se abordan los aspectos clave del entorno alimentario. Por otro lado, el formato 100% online, con contenido multimedia y acceso 24/7, facilita su seguimiento desde cualquier lugar. En definitiva, se trata de una propuesta diseñada para profesionales de la Nutrición que buscan tomar decisiones informadas y ajustadas a las exigencias del sector.



“

*Un programa exhaustivo y 100% online,
exclusivo de TECH y con una perspectiva
internacional respaldada por nuestra
afiliación con International Society
of Safety Professionals”*

La seguridad alimentaria y la garantía de una nutrición adecuada han adquirido mayor relevancia en la sociedad. Ante las exigencias regulatorias cada vez más estrictas y la necesidad de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, resulta indispensable implementar protocolos rigurosos en toda la cadena de producción y distribución. En este escenario, la correcta Gestión de riesgos alimentarios demanda especialización técnica y conocimiento actualizado.

Consciente de esta necesidad, TECH ha desarrollado el Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria, una propuesta diseñada para garantizar el cumplimiento de los más altos estándares internacionales. La estructura se articula en tres módulos: el primer módulo aborda sistemas de control integral, desde trazabilidad y buenas prácticas de manufactura hasta producción primaria (animal y vegetal) y normativas DOP/IGP. Los siguientes módulos avanzan hacia la aplicación práctica, con dominio de sistemas APPCC según ISO 22000, gestión de crisis Alimentarias, control de procesos críticos (etiquetado, homologación de proveedores) y protocolos específicos por tipo de producto (cárnicos, lácteos, pescados, vegetales y alimentos infantiles).

El enfoque metodológico se adapta a las demandas del profesional contemporáneo: acceso permanente desde cualquier dispositivo, flexibilidad para gestionar los contenidos y aplicación del *Relearning* para una asimilación óptima del conocimiento. Como valor exclusivo, el programa incluye unas *Masterclasses* impartidas por un Director Invitado Internacional con amplio reconocimiento en el sector, que comparte casos reales y soluciones prácticas para implementar directamente en el ámbito laboral. El resultado es una preparación técnica rigurosa, con capacidad inmediata para implementar sistemas eficaces de seguridad alimentaria acordes a los desafíos del sector.

Gracias a que TECH es miembro de la **International Society of Safety Professionals (ISSP)**, el alumno podrá acceder a membresías individuales, tarifas preferenciales en eventos y opciones de colaboración en programas de capacitación, fortaleciendo así su desarrollo profesional. Además, podrá ampliar su red laboral al conectarse con entidades del sector, generando oportunidades de visibilidad, aprendizaje y crecimiento.

Este **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la 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 Tecnología de Alimentos
- ♦ 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



Amplía tus horizontes profesionales con exclusivas Masterclasses dirigidas por un destacado Director Invitado Internacional, experto en Gestión Alimentaria y con una trayectoria de excelencia en el sector"

“

Dominarás la implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, liderando el cambio en los protocolos de inocuidad alimentaria”

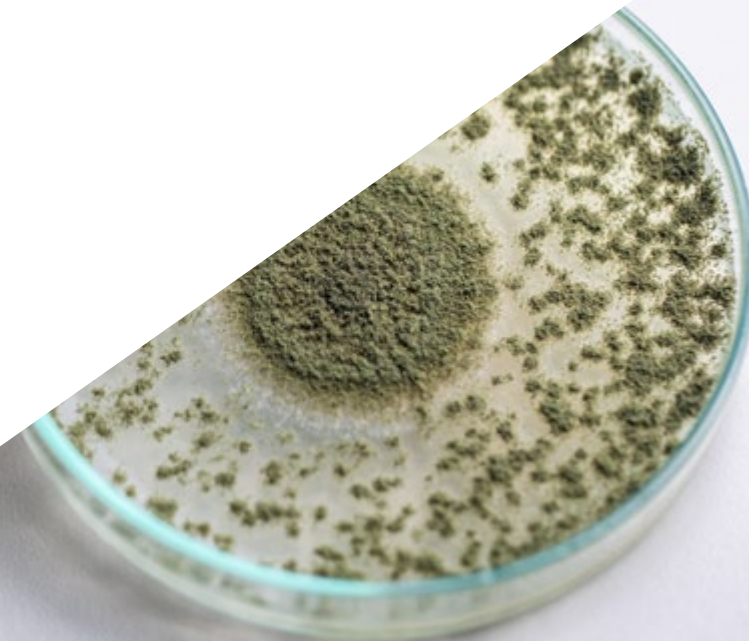
El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales de la Seguridad Alimentaria que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

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.

Una titulación 100% flexible: sin presencialidad, sin horarios fijos y diseñada para adaptarse incluso a las agendas más exigentes.

Optimizarás la cadena alimentaria: detecta brechas, corrige desviaciones y garantiza inocuidad.



02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.



“

*Estudia en la mayor universidad digital
del mundo y asegura tu éxito profesional.
El futuro empieza en TECH”*

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

Forbes
Mejor universidad
online del mundo

Plan
de estudios
más completo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistumba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

Profesorado
TOP
Internacional

La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.


La metodología
más eficaz

Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

nº1
Mundial
Mayor universidad
online del mundo

La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

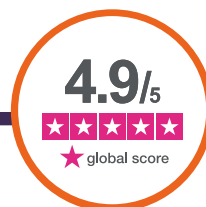
Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

Los alumnos han posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo en los principales portales de opinión, destacando su calificación más alta de 4,9 sobre 5, obtenida a partir de más de 1.000 reseñas. Estos resultados consolidan a TECH como la institución universitaria de referencia a nivel internacional, reflejando la excelencia y el impacto positivo de su modelo educativo.



03

Plan de estudios

Los materiales didácticos de este Experto Universitario, desarrollados por especialistas en Seguridad Alimentaria con amplia trayectoria industrial, profundizan en los principales desafíos de inocuidad alimentaria y técnicas avanzadas de control de calidad. Gracias a esto, los egresados podrán identificar riesgos críticos en procesos productivos, optimizar sistemas de gestión e implementar protocolos con estándares internacionales, posicionándose como líderes capaces de transformar los sistemas de seguridad alimentaria en sus organizaciones y anticiparse a riesgos emergentes en la cadena de suministro.



“

Contribuirás a que las empresas alimentarias implementen sistemas seguros que garanticen productos saludables y cumplan con los más altos estándares regulatorios”

Módulo 1. Higiene y Seguridad Alimentaria

- 1.1. Principios básicos de Seguridad Alimentaria
 - 1.1.1. Objetivos principales de la Seguridad Alimentaria
 - 1.1.2. Conceptos básicos
 - 1.1.3. Trazabilidad. Concepto y aplicación en la industria Alimentaria
 - 1.1.3.1. Implantación de un sistema de trazabilidad en la industria Alimentaria
- 1.2. Plan general de higiene
 - 1.2.1. Conceptos básicos
 - 1.2.1.1. Diseño higiénico de locales, instalaciones y equipos
 - 1.2.2. Tipos de planes generales de higiene
 - 1.2.2.1. Plan de buenas prácticas de manufactura
 - 1.2.2.2. Plan de formación de trabajadores
 - 1.2.2.3. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 1.2.2.4. Plan general de control de plagas
 - 1.2.2.5. Plan de limpieza y desinfección
 - 1.2.2.6. Plan de control de agua potable
 - 1.2.2.7. Plan de trazabilidad
- 1.3. Producción primaria de alimentos de origen animal
 - 1.3.1. Aspectos básicos y bienestar animal
 - 1.3.1.1. Bienestar animal
 - 1.3.2. Cría y alimentación
 - 1.3.3. Transporte de animales vivos
 - 1.3.4. Sacrificio animal
- 1.4. Producción primaria de derivados animales. Distribución de materias primas
 - 1.4.1. Producción lechera
 - 1.4.1.1. Ordeño y almacenamiento de la leche
 - 1.4.2. Producción de huevos
 - 1.4.2.1. Recolección, manipulación y almacenamiento de huevos
 - 1.4.3. Distribución de las materias primas de origen animal
- 1.5. Producción primaria de alimentos de origen vegetal
 - 1.5.1. Aspectos básicos
 - 1.5.2. Tipos de cultivos vegetales
 - 1.5.2.1. Agricultura ecológica
 - 1.5.2.2. Agricultura integrada
 - 1.5.2.3. Agricultura sin suelo
 - 1.5.3. Otros productos agrícolas
 - 1.5.3.1. Algas comestibles
 - 1.5.3.2. Hongos comestibles
- 1.6. Buenas prácticas en producción vegetal. Uso de fitosanitarios
 - 1.6.1. Fuentes de contaminación de los alimentos vegetales
 - 1.6.1.1. Uso de fertilizantes
 - 1.6.1.2. Higiene de los trabajadores agrícolas y de las explotaciones
 - 1.6.1.3. Operaciones de recolección
 - 1.6.2. Uso de fitosanitarios
 - 1.6.3. Transporte de las materias primas de origen vegetal y prevención de riesgos
- 1.7. El agua en la industria agroalimentaria
 - 1.7.1. Ganadería
 - 1.7.2. Agricultura
 - 1.7.3. Acuicultura
 - 1.7.4. El agua de consumo humano en la industria
- 1.8. Auditoría y certificación de la producción primaria
 - 1.8.1. Auditorías en la industria
 - 1.8.2. Reunión inicial
 - 1.8.2.1. Inspección de las instalaciones de producción
 - 1.8.2.2. Auditoría del plan de BPH, o sus componentes
 - 1.8.2.3. Auditoría de los procedimientos de registros
 - 1.8.2.4. Revisión de los resultados de la auditoría y elaboración del informe de auditoría
 - 1.8.2.5. Reunión de cierre
 - 1.8.3. Auditorías de control oficial
 - 1.8.4. Certificaciones Alimentarias

- 1.9. Alimentos de calidad diferenciada
 - 1.9.1. Denominación de origen protegida (DOP)
 - 1.9.2. Indicación geográfica protegida (IGP)
 - 1.9.2.1. Regularización aplicable a DOPs e IGP
 - 1.9.3. Especialidad tradicional garantizada (ETG)
 - 1.9.4. Términos de calidad facultativos
 - 1.9.5. Uso de variedades vegetales y razas animales
 - 1.9.6. Agricultura y ganadería ecológica
- 1.10. Industria Alimentaria y medio ambiente
 - 1.10.1. Objetivos de desarrollo sostenible (ODS)
 - 1.10.2. Soluciones propuestas por la industria agroalimentaria
 - 1.10.3. Organismos modificados genéticamente como vía de desarrollo sostenible

Módulo 2. Gestión y calidad Alimentaria

- 2.1. Seguridad Alimentaria y protección del consumidor
 - 2.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 2.1.2. Evolución de la calidad y Seguridad Alimentaria
 - 2.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 2.1.4. Organismos y autoridades claves para la Seguridad Alimentaria: estructuras y funciones
 - 2.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 2.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 2.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 2.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 2.2.3. Normativa aplicable
- 2.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 2.3.1. Componentes de la suciedad
 - 2.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 2.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 2.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 2.3.5. Normativa vigente

- 2.4. Control de plagas
 - 2.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 2.4.2. Plagas asociadas a la cadena Alimentaria
 - 2.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 2.4.3.1. Trampas y ceos para mamíferos e insectos de tierra
 - 2.4.3.2. Trampas y ceos para insectos voladores
- 2.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 2.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 2.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 2.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 2.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 2.6. Elementos en la Gestión de la Seguridad Alimentaria
 - 2.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena Alimentaria
 - 2.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 2.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 2.6.4. Homologación de proveedores
 - 2.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 2.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 2.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 2.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 2.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 2.7. Crisis Alimentarias y políticas asociadas
 - 2.7.1. Factores desencadenantes de una crisis Alimentaria
 - 2.7.2. Alcance, Gestión y respuesta ante la crisis de Seguridad Alimentaria
 - 2.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 2.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y Seguridad Alimentaria
- 2.8. Diseño del plan APPCC
 - 2.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: principios en los que se basa y Programa de prerrequisitos
 - 2.8.2. Compromiso de la dirección
 - 2.8.3. Configuración del equipo APPCC
 - 2.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado
 - 2.8.5. Diagramas de flujo

- 2.9. Desarrollo del plan APPCC
 - 2.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 2.9.2. Los siete principios básicos del plan APPCC
 - 2.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 2.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 2.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 2.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 2.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 2.9.2.7. Verificación del sistema APPCC
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 2.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 2.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena Alimentaria
 - 2.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 2.10.5. Política de Gestión de inocuidad Alimentaria

Módulo 3. Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- 3.1. Evaluación de la Seguridad Alimentaria
 - 3.1.1. Definición de términos. Principales conceptos relacionados
 - 3.1.2. Antecedentes históricos de la Seguridad Alimentaria
 - 3.1.3. Organismos encargados de gestionar la Seguridad Alimentaria
- 3.2. Plan APPCC
 - 3.2.1. Requisitos previos a su implantación
 - 3.2.2. Componentes del sistema APPCC
 - 3.2.2.1. Análisis de los peligros
 - 3.2.2.2. Identificación de los puntos críticos
 - 3.2.2.3. Especificación de criterios de control. Monitorización
 - 3.2.2.4. Medidas correctoras
 - 3.2.2.5. Verificación del plan
 - 3.2.2.6. Registro de datos

- 3.3. Higiene de la carne y productos cárnicos
 - 3.3.1. Productos cárnicos frescos
 - 3.3.2. Productos cárnicos crudos curados
 - 3.3.3. Productos cárnicos tratados por el calor
 - 3.3.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.4. Higiene del pescado y productos derivados
 - 3.4.1. Pescados, moluscos y crustáceos
 - 3.4.2. Productos de la pesca transformados
 - 3.4.3. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.5. Características higiénicas de la leche y derivados lácteos
 - 3.5.1. Características higiénicas de la leche cruda y tratada térmicamente
 - 3.5.2. Características higiénicas de la leche concentrada y deshidratada
 - 3.5.3. Características higiénicas de derivados lácteos
 - 3.5.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.6. Características higiénicas de otros productos de origen animal
 - 3.6.1. Huevos y ovoproductos
 - 3.6.2. Miel
 - 3.6.3. Grasa y aceites
 - 3.6.4. Aplicación del sistema APPCC
- 3.7. Características higiénicas de frutas y hortalizas
 - 3.7.1. Frutas y hortalizas frescas, derivados de frutas y hortalizas
 - 3.7.2. Frutos secos
 - 3.7.3. Aceites vegetales
 - 3.7.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.8. Características higiénicas de legumbres y cereales
 - 3.8.1. Legumbres y cereales
 - 3.8.2. Productos derivados de las legumbres: harinas, pan, pastas
 - 3.8.3. Aplicación de sistemas APPCC

- 3.9. Características higiénicas de aguas y bebidas
 - 3.9.1. Agua potable y refrescos
 - 3.9.2. Bebidas estimulantes
 - 3.9.3. Bebidas alcohólicas
 - 3.9.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.10. Características higiénicas de otros productos alimenticios
 - 3.10.1. Turrone
 - 3.10.2. Platos preparados
 - 3.10.3. Alimentos destinados a la población infantil
 - 3.10.4. Aplicación de sistemas APPCC



Perfeccionarás los estándares alimentarios: audita con precisión, certifica calidad y redefine mejores prácticas”



04

Objetivos docentes

Los contenidos de este Experto Universitario han sido desarrollados por especialistas en Seguridad Alimentaria con amplia trayectoria en el sector. Gracias a este enfoque integral, los profesionales de la nutrición dominarán las técnicas más avanzadas de gestión de trazabilidad alimentaria, sistemas de control de calidad e implementación del APPCC. Adquirirán competencias clave para diseñar protocolos de auditoría interna según estándares internacionales y optimizar los procesos de producción primaria (animal y vegetal). Además, desarrollarán la capacidad para liderar planes de prevención de crisis alimentarias y gestionar sistemas de alerta temprana, permitiéndoles garantizar la inocuidad de los alimentos y adaptarse a las exigencias regulatorias del mercado global.



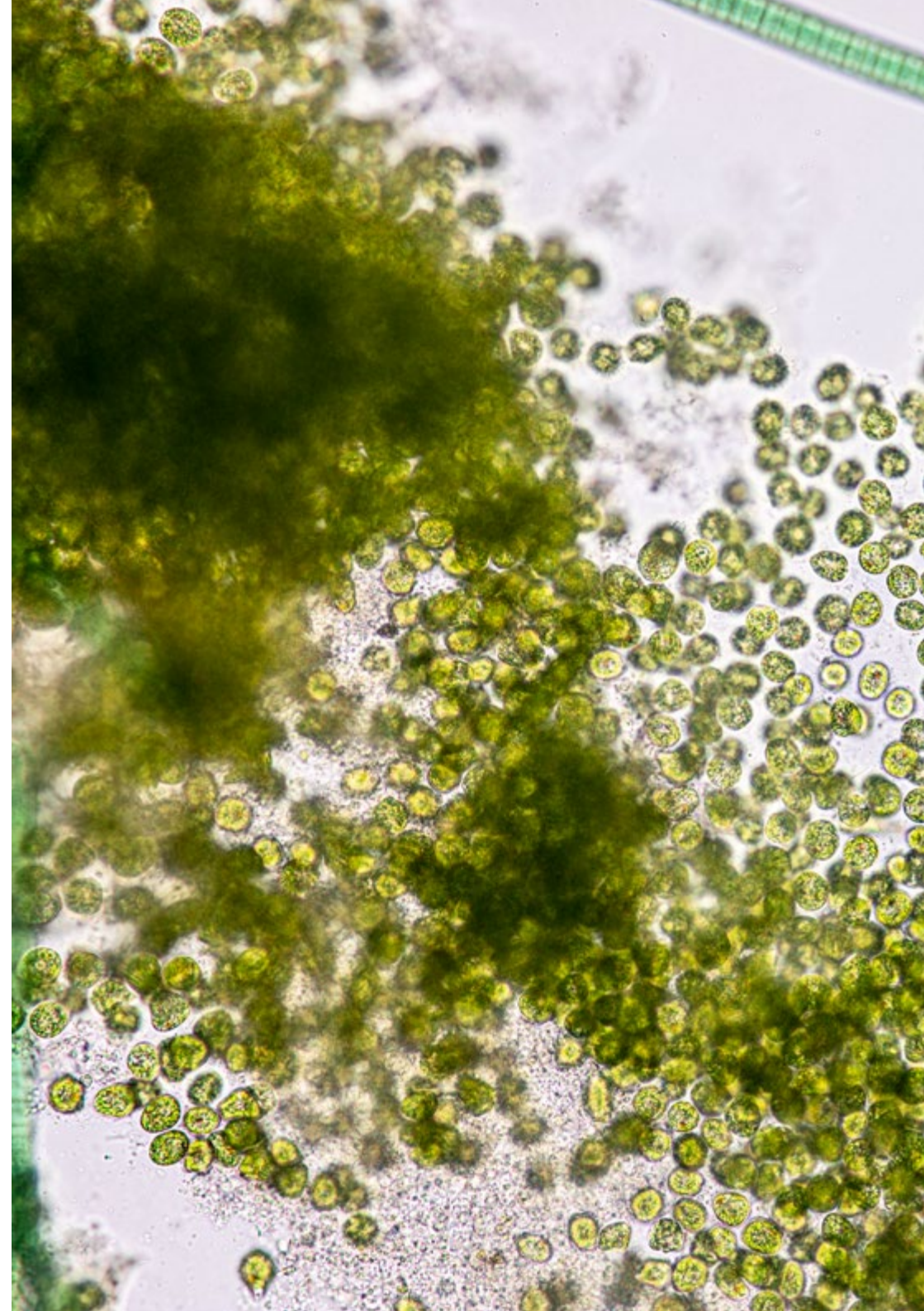
“

Dominarás el marco regulatorio, desde etiquetado de alérgenos hasta ISO 22000, con autoridad técnica. Prepárate para transformar desafíos en oportunidades y liderar con conocimiento y confianza”



Objetivos generales

- ♦ Controlar los aspectos matemáticos, estadístico y económicos que envuelven a las empresas alimentarias
- ♦ Analizar las tendencias en la producción y consumo de alimentos
- ♦ Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- ♦ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos





Objetivos específicos

Módulo 1. Higiene y Seguridad Alimentaria

- Identificar los principios de higiene y Seguridad Alimentaria aplicables en la producción, transformación y distribución de alimentos
- Diseñar e implementar planes de higiene, trazabilidad y buenas prácticas adaptados a distintos entornos de la industria Alimentaria
- Evaluar los procesos de producción primaria animal y vegetal garantizando el bienestar, la inocuidad y el cumplimiento normativo
- Supervisar auditorías, certificaciones y medidas sostenibles en el marco de la calidad Alimentaria y la protección ambiental

Módulo 2. Gestión y calidad Alimentaria

- 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

Módulo 3. Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- Validar, verificar y auditar los sistemas de control de la Seguridad Alimentaria
- Conocer y describir los principios básicos del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
- Conocer y comprender el funcionamiento del plan análisis de peligros y puntos de control crítico y su aplicación en las diferentes industrias Alimentarias
- Identificar y conocer las características higiénicas de los grupos de alimentos de origen animal, vegetal y alimentos transformados



Una opción universitaria que te ofrece simulaciones de casos prácticos con los que podrás estar al día sobre la implementación de sistemas de Seguridad Alimentaria

05

Salidas profesionales

Este programa de TECH convierte a los profesionales en especialistas de alto nivel en Seguridad Alimentaria, dominando la Gestión de riesgos y garantizando la inocuidad de los productos. Los egresados podrán desempeñarse en diversos ámbitos, como administradores de Seguridad Alimentaria en exportaciones agropecuarias, técnicos especializados en laboratorios de control de calidad o consultores en seguridad alimentaria para el sector de la restauración —catering para eventos, colegios, hospitales o residencias, etc.—, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente. Este Experto Universitario amplía sus oportunidades en un mercado laboral dinámico y en constante evolución.



“

Gestionarás los riesgos y garantizarás la trazabilidad en la industria alimentaria: un sector estratégico que representa el 12% del PIB global y emplea al 40% de la fuerza laboral mundial”

Perfil del egresado

Los egresados de este Experto Universitario de TECH se convertirán en profesionales altamente capacitados para implementar sistemas avanzados de Seguridad Alimentaria en el sector. Adquirirán competencias clave para identificar peligros, establecer controles preventivos y gestionar crisis alimentarias según normativas internacionales. El programa desarrolla habilidades para auditar procesos productivos, garantizar la trazabilidad completa de los alimentos y coordinar equipos multidisciplinares en la aplicación de buenas prácticas. Esta preparación permite diseñar planes de higiene eficaces, optimizar sistemas de calidad y asesorar organizaciones en la mejora continua de sus procesos, asegurando la inocuidad alimentaria en toda la cadena de producción.

Ejercerás con excelencia en la industria Alimentaria, liderando la implementación de protocolos de inocuidad y gestionando la calidad en diversos sectores productivos.

- ♦ **Implementación de Sistemas de Seguridad Alimentaria:** Habilidad para incorporar sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico en entornos productivos, mejorando la eficiencia y seguridad de los alimentos
- ♦ **Resolución de Problemas en la Cadena de Suministro:** Capacidad para utilizar el pensamiento crítico en la identificación y resolución de desafíos en la trazabilidad y seguridad de los alimentos, optimizando procesos a través de soluciones basadas en tecnologías avanzadas
- ♦ **Compromiso Ético y Cumplimiento Normativo:** Responsabilidad en la aplicación de principios éticos y normativas de Seguridad Alimentaria, garantizando el cumplimiento de la legislación vigente en la industria
- ♦ **Colaboración Interdisciplinaria:** Aptitud para comunicarse y trabajar de manera efectiva con otros profesionales de la industria Alimentaria y equipos técnicos, facilitando la integración de tecnologías de Seguridad Alimentaria en la cadena de suministro





Después de realizar el programa universitario, podrás desempeñar tus conocimientos y habilidades en los siguientes cargos:

- 1. Administrador de Sistemas APPCC:** profesional capacitado para implementar y mantener sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico en entornos productivos, asegurando el cumplimiento de normativas de inocuidad alimentaria.
- 2. Técnico en Trazabilidad Alimentaria:** especialista en gestionar sistemas de rastreo de productos a lo largo de la cadena de suministro, utilizando tecnologías para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos.
- 3. Consultor en Tecnologías para Seguridad Alimentaria:** experto en evaluar e integrar soluciones tecnológicas que optimicen los procesos de control de calidad y seguridad en la industria alimentaria.
- 4. Auditor de Cumplimiento Normativo:** profesional dedicado a verificar que los procesos y productos cumplen con los estándares de calidad y seguridad alimentaria vigentes.
- 5. Asesor en Innovación Alimentaria:** técnico especializado en la implementación de nuevas tecnologías para mejorar la eficiencia y seguridad en procesos productivos del sector alimentario.
- 6. Formador en Seguridad Alimentaria:** profesional cualificado para impartir capacitaciones sobre normativas, buenas prácticas y uso de tecnologías aplicadas a la inocuidad alimentaria.

“

Conviértete en un líder en la implementación de sistemas de Seguridad Alimentaria y brinda soluciones innovadoras para la Gestión de riesgos en la industria Alimentaria”

06

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.

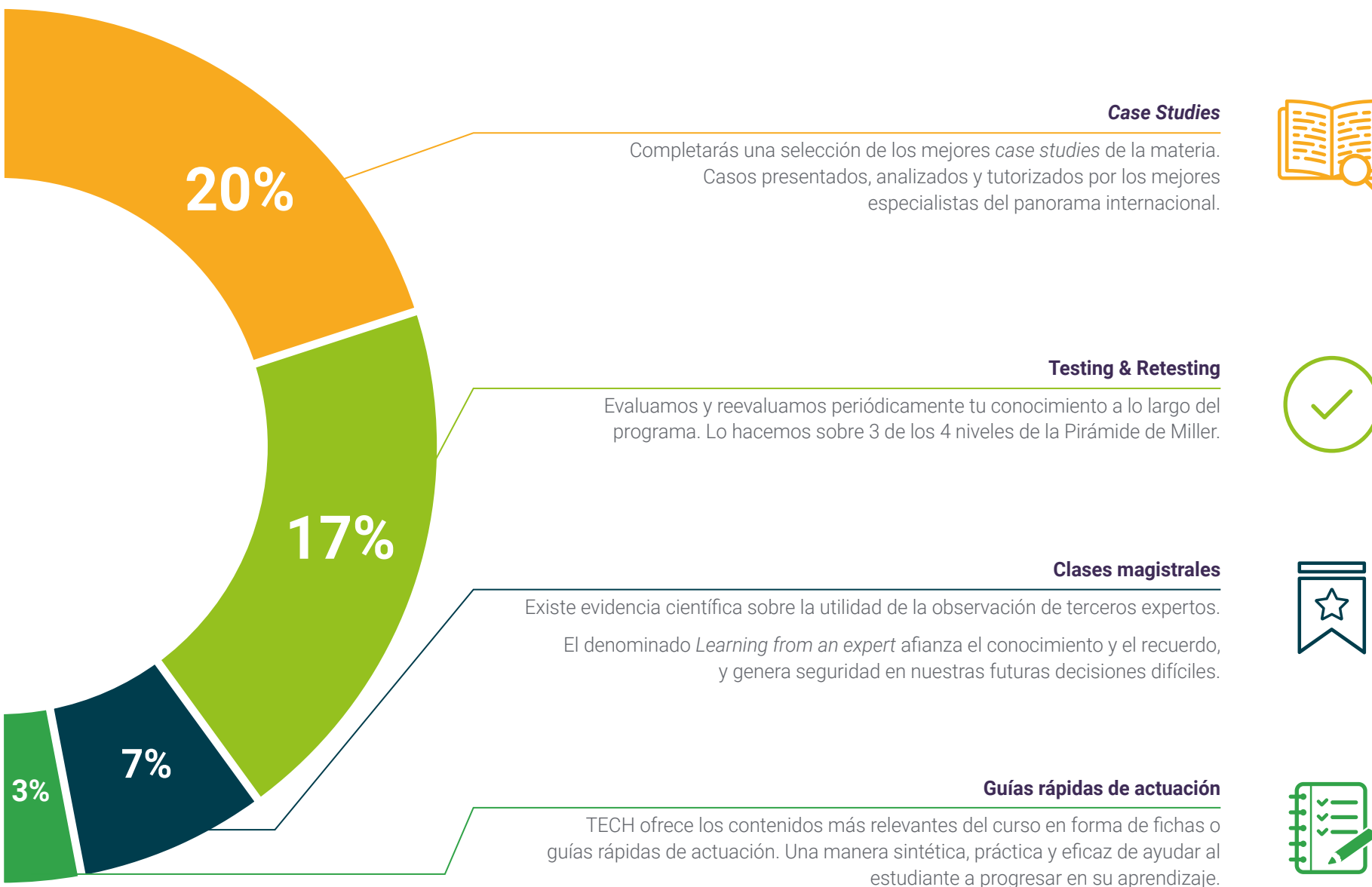
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

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





07

Cuadro docente

TECH apuesta firmemente por la excelencia académica, un compromiso que se refleja en la calidad de su cuerpo docente, formado por expertos de gran prestigio. Con una sólida trayectoria en sus áreas y logros destacados en investigaciones y proyectos prácticos, estos profesionales juegan un papel central en cada programa, seleccionando los contenidos más actuales e innovadores. Asimismo, participan en el desarrollo de recursos multimedia altamente pedagógicos, asegurando que los egresados cuenten con una capacitación moderna y avanzada.



“

*Guiarás la estrategia alimentaria con
autoridad: impulsa decisiones clave
bajo los más altos estándares globales”*

Director Invitado Internacional

Roberto Buttini es un destacado directivo con más de 30 años de experiencia en el **sector alimentario**. Particularmente, se ha especializado en áreas como **Investigación y Desarrollo, Procesamiento de Alimentos, Innovación y Seguridad e Higiene**. A lo largo de su carrera, ha demostrado un firme compromiso con la mejora de la calidad de los productos de ingesta, aplicando soluciones que benefician tanto a los consumidores como al planeta. Su trabajo se ha centrado en **garantizar la excelencia en la fabricación de comestibles**, impulsando procesos **eficientes y sostenibles** que cumplen con los más altos estándares de calidad.

A través de su trayectoria laboral, ha trabajado en diversas compañías de renombre como Barilla, una de las principales **empresas italianas** del sector de la **Nutrición**. En ella ha ocupado varios puestos ejecutivos como el de **Vicepresidente de Calidad Global y Seguridad Alimentaria**. Además, fue **Director de Investigación, Desarrollo y Calidad en Kamps - Lieken**, adquiriendo habilidades clave en el manejo de equipos multidisciplinarios, estrategias de I+D y en la implementación de sistemas de calidad disruptivos. También trabajó como universitario en Enel, donde perfeccionó su capacidad analítica y de investigación en contextos tecnológicos complejos.

A nivel internacional, ha ganado reconocimiento por su contribución a la industria alimentaria. Ha sido un referente en el diseño de estrategias que aseguran **productos en múltiples mercados globales**. Su trabajo le ha permitido adquirir prestigio a nivel mundial, consolidando su posición como un líder en su campo. Ha sido galardonado por su **enfoque en la sostenibilidad y la responsabilidad social empresarial**, elevando cada vez más los estándares.

Asimismo, ha contribuido al conocimiento universitario con artículos **especializados en procesamiento de alimentos**. Su enfoque en el cambio le ha permitido estar a la vanguardia en el desarrollo de prácticas más seguras, con un impacto significativo en la mejora de los sistemas.



D. Buttini, Roberto

- Vicepresidente de Calidad Global y Seguridad Alimentaria de Barilla Group, Parma, Italia
- Director de Desarrollo de Producto - Bakery Europe Categorías Suaves y Bebidas en Barilla Group
- Director de Investigación, Desarrollo y Calidad en Kamps – Lieken
- Científico en Enel
- Especialización en Managment en el Instituto de Directivos Italianos Natale Toffoloni
- Especialización en Tecnología de Alimentos en Universidad de Parma, Italia
- Licenciatura en Química en la Universidad de Parma, Italia

“

*Gracias a TECH podrás
aprender con los mejores
profesionales del mundo”*

08 Titulación

El Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Experto Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por Universidad FUNDEPOS.



“

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

El programa del **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por Universidad FUNDEPOS.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad FUNDEPOS garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

TECH es miembro de la **International Society of Safety Professionals (ISSP)**, una sociedad internacional que impulsa la seguridad laboral y la reducción de riesgos. Esta alianza reafirma su compromiso con la excelencia en la capacitación en seguridad industrial y gestión preventiva.

Aval/Membresía



Título: **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**





Experto Universitario
Gestión y Evaluación de
la Seguridad Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria

Aval/Membresía



International Society
of Safety Professionals
A Global Voice for Safety Professionals

tech universidad
FUNDEPOS