

Curso Universitario

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos





Curso Universitario

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » 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

pág. 22

06

Titulación

pág. 30

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 Tecnológica ofrece este Curso Universitario 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 **Curso Universitario en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** contiene el programa científico 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 Curso Universitario 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 Curso Universitario 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 Curso Universitario 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 Curso Universitario 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.



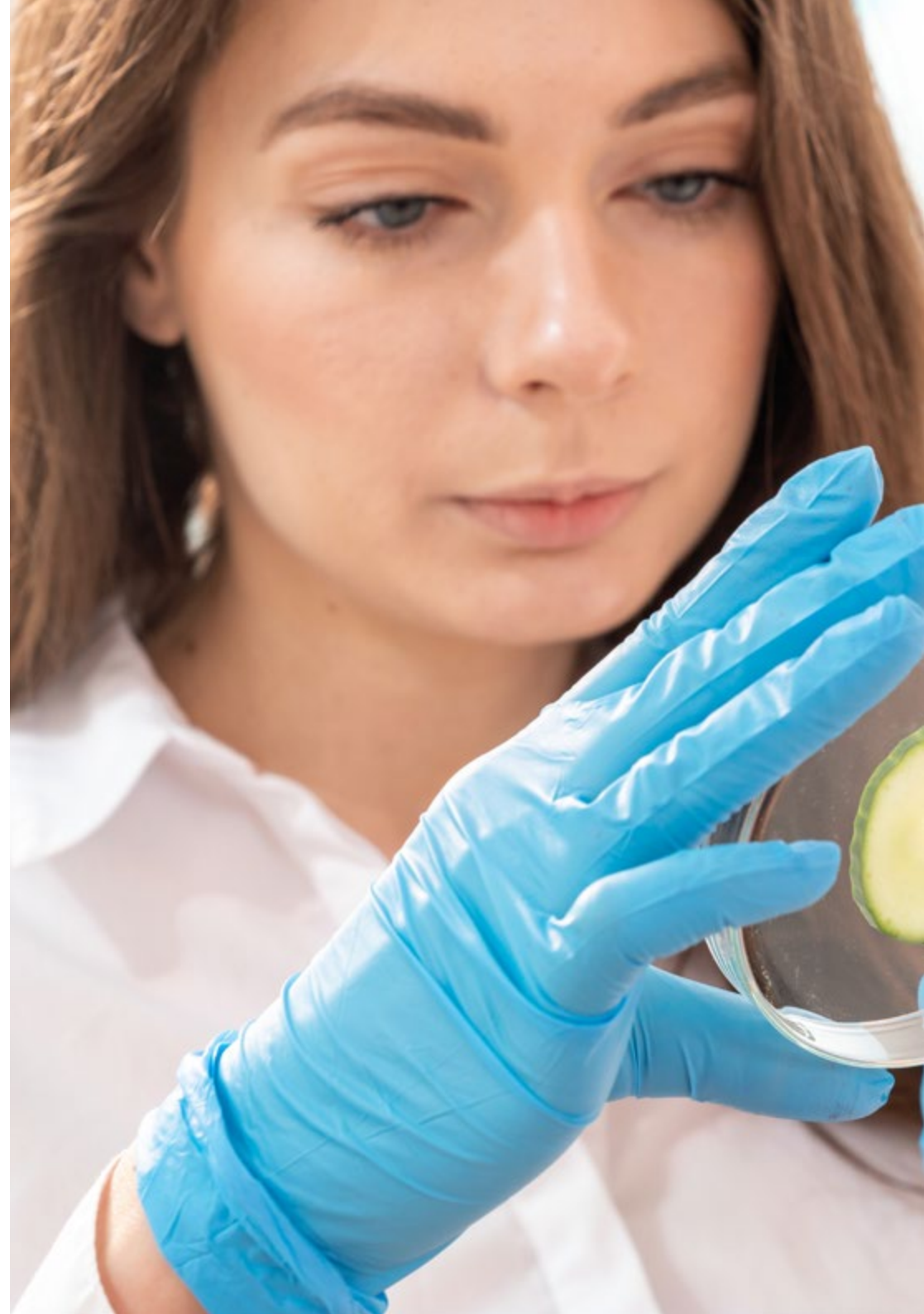


“

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





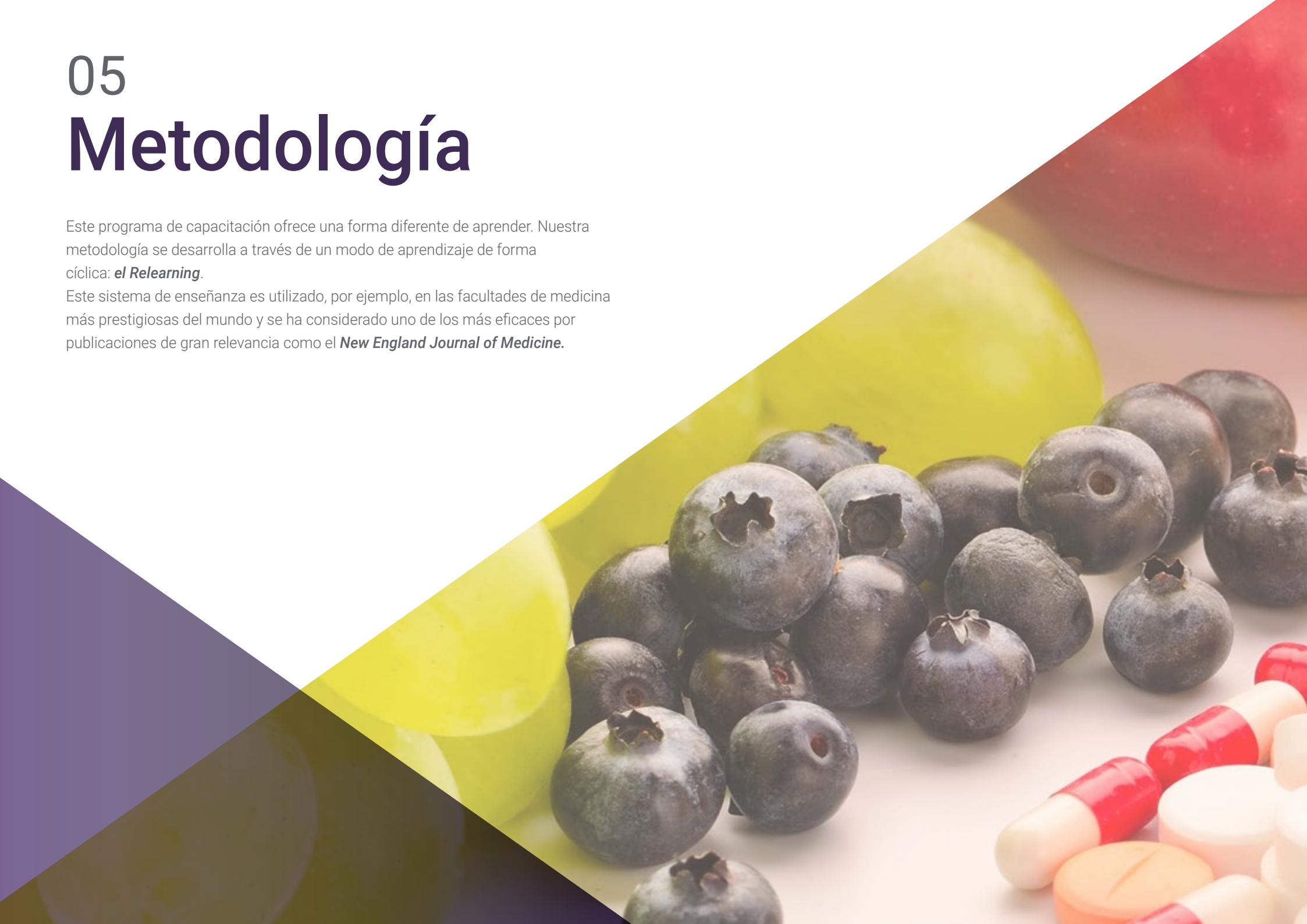
- 1.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1
 - 1.6.1. Normativa general de higiene
 - 1.6.2. Agua de consumo público
 - 1.6.3. Control oficial de productos alimentarios
- 1.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2
 - 1.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
 - 1.7.2. Materiales en contacto 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

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas 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 nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
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.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



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, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

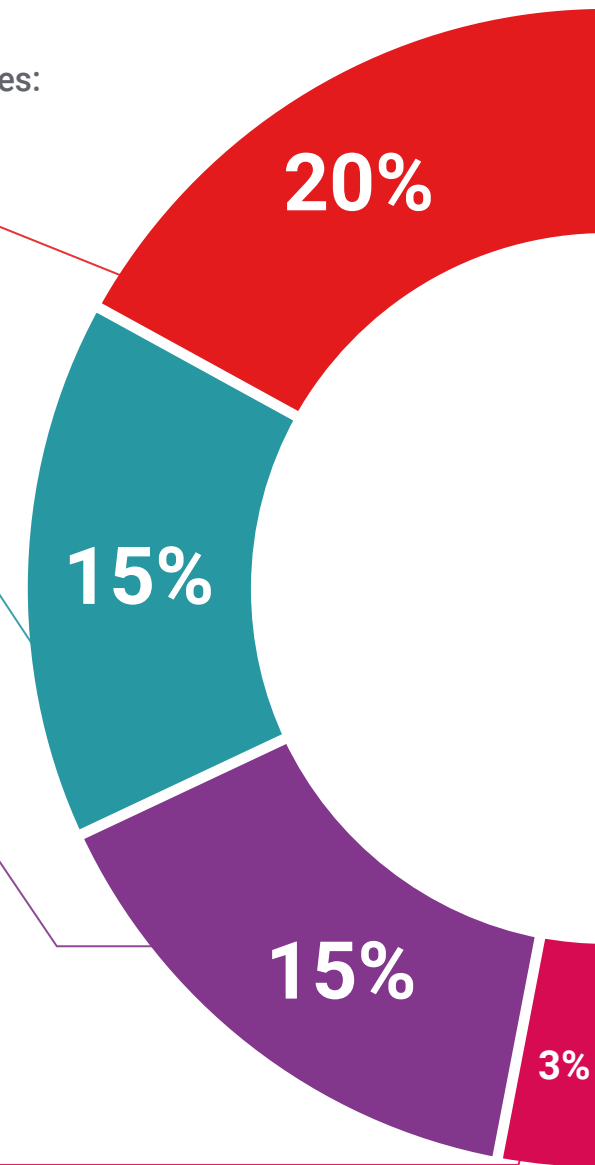
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

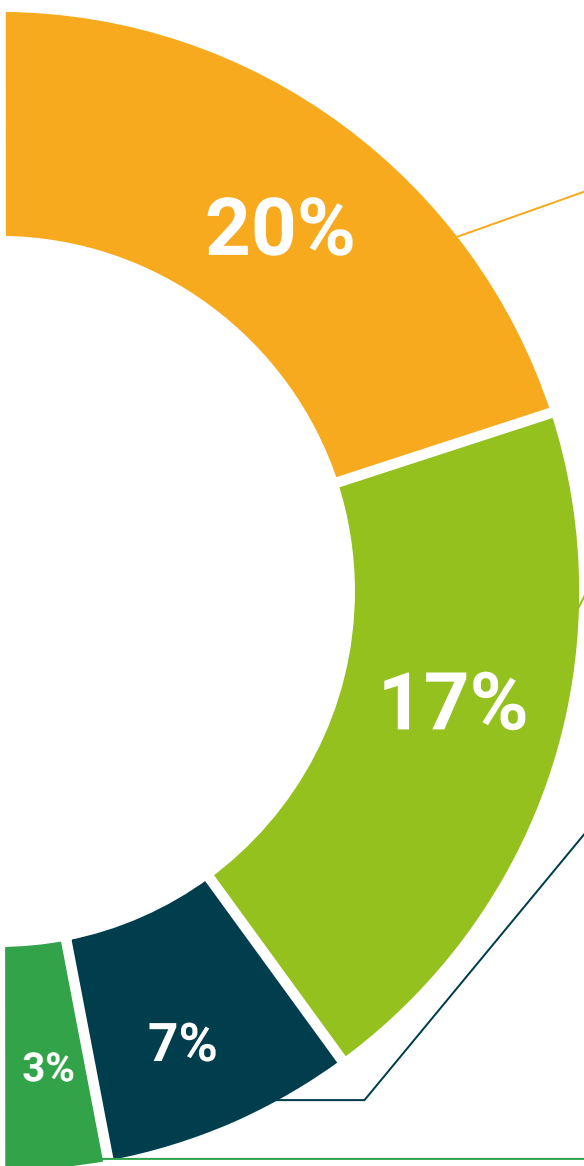
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



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 las 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 Curso Universitario en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título de **Curso Universitario en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** emitido por TECH Universidad Tecnológica.

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

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

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

Título: **Curso Universitario en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**





Curso Universitario

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

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

Curso Universitario

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

