

Curso Universitario

Análisis y Control de la Calidad Alimentaria



Curso Universitario Análisis y Control de la Calidad Alimentaria

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

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/analisis-control-calidad-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 16

05

Titulación

pág. 24

01

Presentación

En el afán de mejorar las cadenas de producción y garantizar en ellas la aplicación adecuada de los procesos que ayudan a solventar los factores de riesgo, se ha convertido en una necesidad contar con especialistas en el Análisis y Control de alimentos.

De esta manera, se puede asegurar un procedimiento de seguridad más integral y evitar afectaciones en la salud pública mediante el seguimiento conjunto de las normativas estatales para este sector. Con esto en mente, TECH ha elaborado un programa enfocado en capacitar a los profesionales de esta área mediante un plan de estudios completo sobre la Calidad Alimentaria. Todo esto, de manera 100% online, beneficio que le permitirá a los estudiantes tener mayor control sobre su tiempo.



“

Un Curso Universitario destinado a aquellos profesionales que desean superar su límite y especializarse en el Análisis y Control de la Calidad Alimentaria”

Este Curso Universitario en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria es una oportunidad educativa única para aquellos profesionales que desean adquirir un conocimiento especializado en este ámbito. Esto se debe a que el enfoque que tiene el temario abarca temas de vital importancia, proporcionándole al estudiante los conceptos esenciales sobre la evaluación de riesgos y el adecuado tratamiento de los alimentos.

A partir de una sólida introducción sobre los aspectos que se deben tener en cuenta para asegurar un proceso eficiente en el control de calidad, el alumno logrará aprender sobre las normas de seguridad y los atributos propios de cada tipo de producto, con el objetivo de realizar evaluaciones de riesgos y fomentar estrategias para solventarlos. Además, los participantes recibirán una actualización de los métodos estadísticos que se utilizan dentro de este procedimiento, así como la cadena trazabilidad para tener mayor control sobre el proceso.

De esta manera, los estudiantes ampliarán sus conocimientos técnicos y prácticos sobre los factores de riesgo y la mitigación de estos por medio del Análisis y Control, motivo por el cual fortalecerán sus habilidades profesionales y tendrán mayor dominio sobre ellas para aplicarlas de manera inmediata en la industria de alimentos.

Todo esto, gracias a la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que el estudiante pueda estudiar desde su casa y tener mayor flexibilidad horaria, debido a que tendrá acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia que encontrará en el campus virtual. Además, logrará fortalecer sus competencias y aumentar su capacidad resolutive, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Curso Universitario en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria
- ◆ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ◆ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ◆ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



*Aprovecha esta oportunidad
y capacítate en la universidad
online más grande del mundo”*

“

Accede a las mejores ofertas laborales en el campo de la industria Alimentaria y aumenta tus expectativas económicas, gracias a esta titulación”

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

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Aprende a tu propio ritmo y sin la necesidad de someterte a rígidos horarios de estudio.

Profundiza en los conceptos de la evaluación de riesgos y domínalos a la perfección para aplicarlos en un entorno real.



02 Objetivos

El objetivo principal de este programa académico es proporcionar a los estudiantes un conocimiento amplio sobre los elementos que se deben tener en cuenta al momento de aplicar los procesos de Análisis y Control con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos. De esta manera, el alumno potenciará sus habilidades en la evaluación de factores de riesgo y evitar afectaciones en los productos, esto, a través del estudio de recursos multimedia.



“

De manera 100% online, dominarás los procesos de control de carnes y sus derivados, por medio del reconocimiento de los factores de riesgo de este tipo de productos”



Objetivos generales

- ◆ Adquirir conocimientos básicos sobre epidemiología y profilaxis
- ◆ Conocer y distinguir los parámetros físico-químicos que afectan al crecimiento microbiano en los alimentos
- ◆ Identificar la naturaleza diferencial de los organismos acelulares (virus, viroides y priones) en cuanto a su estructura y modo de replicación, respecto a los modelos celulares eucarióticos y procarióticos





Objetivos específicos

- ◆ Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
- ◆ Adquirir y aplicar habilidades y destrezas en el análisis de alimentos durante el ejercicio profesional
- ◆ Elaborar y aplicar mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria
- ◆ Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios
- ◆ Conocer y comprender las bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos

“

TECH te ayudará a alcanzar tus metas proporcionándote los mejores recursos multimedia y capacitándote para que seas un especialista en el Análisis y Control de alimentos”

03

Estructura y contenido

El plan de estudios de este Curso Universitario ha sido desarrollado por grandes expertos en el campo de la Calidad Alimentaria. De esta forma, el alumno logrará ampliar sus conocimientos sobre los procedimientos que se deben realizar para asegurar una excelente manipulación de los alimentos al momento de contrarrestar riesgos. Esto será a partir de materiales de estudio que incluyen recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo que permitirá al estudiante mejorar sus habilidades profesionales en esta área.



“

Fortalece tus habilidades valiosas en el análisis y control de calidad de alimentos, por medio de técnicas analíticas que aprenderás en este programa”

Módulo 1. Análisis y control de calidad

- 1.1. Introducción al análisis y control de alimentos
 - 1.1.1. La calidad de los alimentos. Concepto de calidad y su evaluación
 - 1.1.2. Principales atributos de calidad de los alimentos
 - 1.1.3. Normas de calidad
 - 1.1.4. Alteraciones de la calidad de los alimentos
 - 1.1.4.1. Alteraciones de tipo físico
 - 1.1.4.2. Alteraciones de tipo químico
 - 1.1.4.3. Alteraciones de biológico
 - 1.1.5. Fraudes y adulteraciones
- 1.2. Técnicas de control de calidad de los alimentos I
 - 1.2.1. Control de calidad de los alimentos. Concepto. Trazabilidad en control de calidad
 - 1.2.2. Sistemas de gestión, control y aseguramiento de la calidad
 - 1.2.3. Métodos estadísticos aplicados al control de calidad
 - 1.2.4. Control de aceptación a la recepción. Control estadístico de procesos
- 1.3. Técnicas en el control de la calidad II
 - 1.3.1. Gráficos para el control de calidad por variables y atributos
 - 1.3.2. Garantía de calidad de producto final
 - 1.3.3. Bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos
 - 1.3.4. Técnicas de biología molecular e inmunológicas
 - 1.3.5. Análisis composicional. Análisis sensorial de los alimentos
- 1.4. Evaluación de la calidad de alimentos I
 - 1.4.1. Contenido de agua de los alimentos. Importancia del agua en los alimentos
 - 1.4.1.1. Métodos analíticos para la determinación del contenido de agua
 - 1.4.1.2. Concepto de actividad de agua y su importancia en los alimentos
 - 1.4.1.3. Métodos analíticos para la determinación de la actividad de agua



- 1.4.2. Contenido de hidratos de carbono de los alimentos. Hidratos de carbono en los alimentos
 - 1.4.2.1. Importancia de los hidratos de carbono en los alimentos
 - 1.4.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los hidratos de carbono
- 1.4.3. Contenido de compuestos nitrogenados de los alimentos. Compuestos nitrogenados en los alimentos
 - 1.4.3.1. Importancia de los componentes nitrogenados en los alimentos
 - 1.4.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos nitrogenados
- 1.4.4. Contenido de compuestos lipídicos de los alimentos. Compuestos lipídicos en los alimentos
 - 1.4.4.1. Importancia de los lípidos en los alimentos
 - 1.4.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos lipídicos
- 1.5. Evaluación de la calidad de alimentos II
 - 1.5.1. Contenido de vitaminas de los alimentos. Vitaminas en los alimentos
 - 1.5.1.1. Importancia de las vitaminas en los alimentos
 - 1.5.1.2. Métodos analíticos para la determinación de las vitaminas
 - 1.5.2. Contenido de minerales de los alimentos. Minerales en los alimentos
 - 1.5.2.1. Importancia de los minerales en los alimentos
 - 1.5.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los minerales
 - 1.5.3. Contenido de otros componentes de los alimentos
 - 1.5.3.1. Fitoquímicos en los alimentos
 - 1.5.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los fitoquímicos
 - 1.5.4. Aditivos alimentarios. Aditivos en la industria agroalimentaria
 - 1.5.4.1. Importancia de los aditivos
 - 1.5.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los aditivos
- 1.6. Evaluación de la calidad de carnes y derivados
 - 1.6.1. Determinación de pH y CRA de la carne fresca. Carnes PSE o DFD
 - 1.6.2. Determinación de colágeno en productos cárnicos
 - 1.6.3. Determinación de almidón en productos cárnicos cocido
- 1.7. Evaluación de la calidad del pescados, marisco y derivados
 - 1.7.1. Determinación del grado de frescura del pescado y marisco
 - 1.7.1.1. Determinación del color, sabor y textura
 - 1.7.1.2. Determinación Anisakis en pescado
 - 1.7.1.2.1. Determinación de especies de pescado
- 1.8. Evaluación de la calidad de leche y derivados
 - 1.8.1. Sólidos totales
 - 1.8.2. Estabilidad al alcohol
 - 1.8.3. Calidad de la mantequilla: Índice de refracción de la grasa
- 1.9. Evaluación de la calidad de cereales, legumbres y derivados
 - 1.9.1. Determinación de presencia de maíz transgénico
 - 1.9.2. Determinación de presencia de trigo blando en sémola
 - 1.9.3. Control de calidad en legumbres
- 1.10. Evaluación de la calidad de frutas, hortalizas y derivados
 - 1.10.1. Control de categorización de frutas y hortalizas
 - 1.10.2. Control de calidad de frutas y hortalizas en conserva
 - 1.10.3. Control de calidad de frutas y hortalizas en congeladas



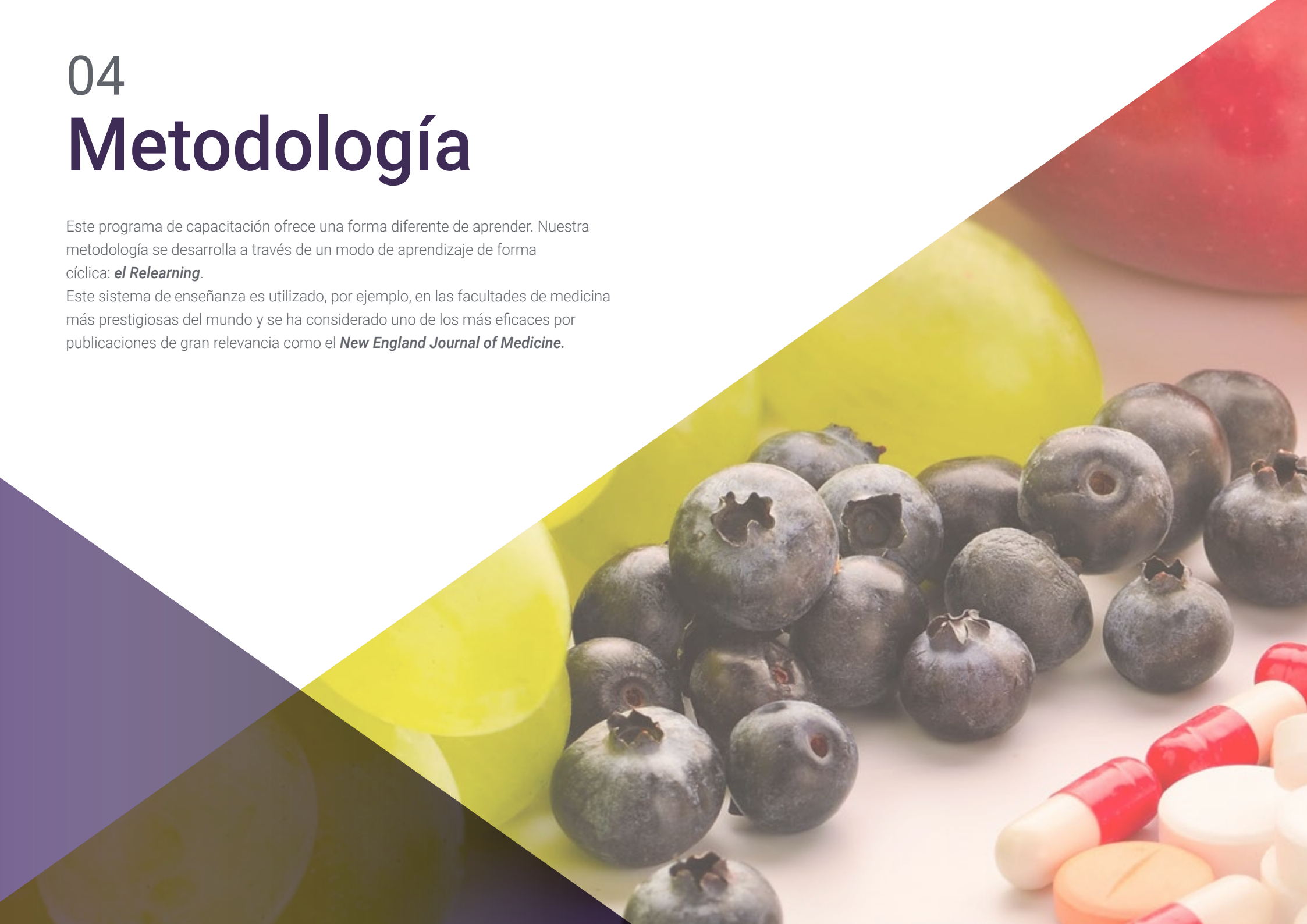
Sigue avanzando en tu carrera profesional y comienza este Curso Universitario especialmente preparado para ti

04

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

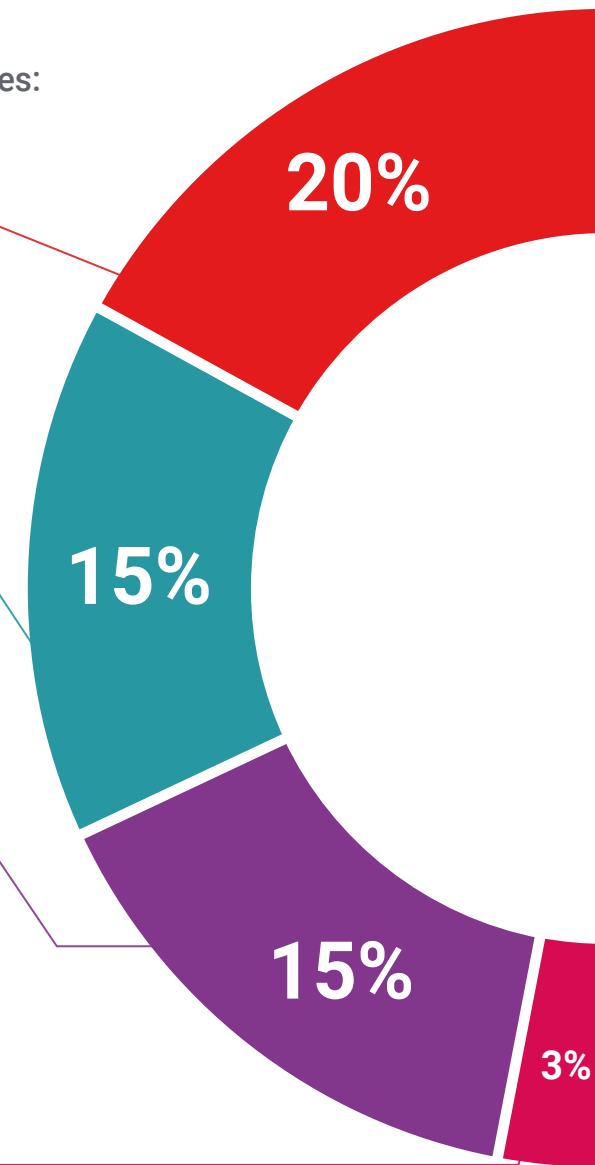
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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.



05

Titulación

El Curso Universitario en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Global University.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Curso Universitario en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

TECH Global University, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (*boletín oficial*). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Curso Universitario en Análisis y Control de la Calidad Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Global University realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Curso Universitario

Análisis y Control de la
Calidad Alimentaria

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

Curso Universitario

Análisis y Control de la Calidad Alimentaria

