

Diplomado

Digitalización del Sistema
de Gestión de la Calidad
en la Industria Alimentaria





Diplomado

Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria

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

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/diplomado/digitalizacion-sistema-gestion-calidad-industria-alimentaria

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

Los profesionales de la nutrición encontrarán en este programa las competencias necesarias para entender los procesos de digitalización en la industria alimentaria y cómo estos mejoran la seguridad de los alimentos. La digitalización puede suponer una mejora en los sistemas de gestión de seguridad y calidad alimentaria, por lo que es necesario aumentar los conocimientos en este campo ya que es el que se implanta en la actualidad de cara al futuro del sector. Asimismo, se refuerzan los conocimientos básicos de los métodos tradicionales para la gestión de sistemas de calidad en la industria alimentaria y las ventajas de utilizar un Software comercial o diferentes herramientas informáticas internas para incrementar la eficiencia de programas como el de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).



“

A través de casos concretos, el profesional de la nutrición comprenderá la mejora de la implantación de la digitalización en los sistemas de gestión de calidad de la industria alimentaria y las perspectivas de futuro que conlleva, impulsando su carrera más allá”

En este Diplomado se describe la importancia de la aplicación de medios y plataformas digitales en los sistemas de gestión de calidad de la industria alimentaria, con especial énfasis en las estrategias de migración del sistema tradicional al digital.

Para la comprensión adecuada de estos temas, se analizan las definiciones actuales de los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Además, se describe el impacto de las plataformas digitales en la actuación de los principales organismos reguladores a nivel internacional.

A lo largo del programa se refuerzan los conocimientos básicos de los métodos tradicionales para la gestión de sistemas de calidad en la industria alimentaria y las ventajas de utilizar un software comercial o diferentes herramientas informáticas internas para incrementar la eficiencia de programas como el de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Se presentan ejemplos de formatos para la documentación de protocolos de programas prerrequisito (PPR), permisos, formatos de trazabilidad, bitácoras de control, documentos de auditorías, entre otros.

Por último, se presentan estudios de casos concretos en los que la digitalización supone una mejora de los sistemas de gestión de calidad de la industria alimentaria, y se discute la importancia que han tenido las plataformas digitales y las tendencias futuras para los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.

Además, un prestigioso Director invitado Internacional impartirá una rigurosa *Masterclass* que proporcionará a los egresados competencias avanzadas para implementar y gestionar sistemas de calidad digitalizados de manera efectiva. En esta línea, el claustro docente está integrado por expertos de diversas disciplinas como la producción primaria, el empleo de las técnicas analíticas e instrumentales de control de calidad, la prevención de la contaminación accidental, la intencional y el fraude, los esquemas normativos de certificación de la seguridad alimentaria y la trazabilidad. También están especializados en legislación alimentaria, validación de metodologías y procesos, digitalización de la gestión de la calidad y ejecución de proyectos de I+D+i.

Este **Diplomado en Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria 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 seguridad alimentaria en el ámbito nutricional
- ◆ 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 Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
- ◆ 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 una rigurosa Masterclass que te permitirá manejar el software de Gestión de la Calidad más avanzado”



Descubre las metodologías más innovadoras en digitalización de sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria”

Este programa cuenta con profesionales cuya experiencia abarca la Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria, sobre los que han trabajado y desarrollado este plan de estudios planteado exclusivamente para nutricionistas.

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 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 Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria y con gran experiencia.

Descubrirás los últimos softwares comerciales para la gestión de inocuidad alimentaria.

Este Diplomado 100% online le permitirá compaginar tus estudios con tu labor profesional a la vez que profundizas las novedades del sector en cuanto a plataformas digitales.



02 Objetivos

Los objetivos de este programa se enfocan de manera concreta al ejercicio de los nutricionistas que se adentren en la Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria, de manera que sepan los procesos tecnológicos que se llevan a cabo. A lo largo del programa adquirirá las habilidades exigidas por el sector y profundizará en las diferentes plataformas comerciales y herramientas informáticas internas que existen para la gestión de los procesos alimenticios. Por otro lado, será capaz de examinar los estándares de calidad y las normas alimentarias vigentes para la digitalización de los diferentes organismos de referencia internacional, lanzándole hacia un campo profesional diverso y en auge.



“

Estas a un solo clic de conocer los últimos avances en la digitalización en los sistemas de seguridad alimentaria en el ámbito nutricional”



Objetivos generales

- ♦ Analizar las ventajas de la digitalización en los procesos de gestión de calidad y Seguridad alimentaria actualmente establecidos
- ♦ Desarrollar un conocimiento especializado sobre las diferentes plataformas comerciales y herramientas informáticas internas para la gestión de procesos
- ♦ Definir la importancia de un proceso de migración de un sistema tradicional a lo digital en la gestión de calidad y seguridad alimentaria
- ♦ Establecer las estrategias para la digitalización de protocolos y documentos relacionados con la gestión de diferentes procesos de calidad y seguridad alimentaria



Objetivos de alta especialización en un programa creado para capacitar a los mejores profesionales en Nutrición”





Objetivos específicos

- ♦ Examinar los estándares de calidad y normas alimentarias vigentes para la digitalización de los diferentes organismos de referencia internacional
- ♦ Identificar los principales Softwares comerciales y estrategias informáticas internas que permiten la gestión de procesos de calidad y seguridad alimentaria específicos
- ♦ Establecer las estrategias adecuadas para la transferencia de los procesos tradicionales de la gestión de calidad hacia plataformas digitales
- ♦ Definir los puntos clave del proceso de digitalización de un programa de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)
- ♦ Analizar las alternativas para la ejecución de programas prerrequisito (PPR), planes APPCC y el seguimiento de programas operativos estandarizados (POE)
- ♦ Analizar los protocolos y estrategias más adecuadas para la digitalización en la comunicación de riesgos
- ♦ Desarrollar mecanismos para la digitalización de la gestión de auditorías internas, registro de acciones correctivas y el seguimiento de programas de mejora continua

03

Dirección del curso

Este Diplomado cuenta con expertos de referencia en el ámbito de la Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad de la Industria Alimentaria y han elaborado un plan de estudios que se ajusta al sector de la nutrición, al ser este un requerimiento por parte de no pocas empresas pertenecientes a la industria. Los docentes han unificado sus conocimientos en la materia junto a otros prestigiosos profesionales cuya experiencia facilitarán al alumno el aprendizaje de los contenidos y el seguimiento del temario. Todo ello con un marcado componente interdisciplinar para que el nutricionista abarque todos los conocimientos relativos a la práctica de digitalización aplicada a la gestión de calidad de los alimentos desde el enfoque de su disciplina.





“

*Un completo grupo de profesionales
te acompañarán y te guiarán para que
consigas el éxito en tu profesión”*

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

Dr. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- ♦ Coordinador de asuntos científicos y regulatorios en la Alianza Latinoamericana de Nutrición Responsable (ALANUR)
- ♦ Investigador Responsable en Quality Corn Group
- ♦ Analista de Investigación en Organic Nature México S.A. de C.V
- ♦ Doctor en Ciencias por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD)
- ♦ Ingeniero Biotecnólogo en el Instituto Tecnológico de Sonora
- ♦ Miembro de: Sistema Nacional de Investigadores del CONACyT, México



04

Estructura y contenido

El contenido de este programa se ha elaborado con las últimas actualizaciones del sector de la alimentación y los métodos que actualmente se utilizan para gestionar la calidad de los productos que se consumen, esto es, la digitalización. A través de las nuevas tecnologías se aplican criterios más rigurosos que repercuten positivamente en el tratamiento y elaboración de los productos alimenticios, lo que asegura una mayor tranquilidad a los consumidores. De esta manera se ha proyectado este programa realizado por expertos cuyo completo temario servirá al nutricionista en su trayectoria profesional hacia esta especialización del sector, altamente demandada debido a su proyección a largo plazo.





“

Con este Diplomado dominará las nuevas herramientas tecnológicas que se implantan en los controles de calidad de la industria alimentaria”

Módulo 1. Digitalización del sistema de gestión de la calidad

- 1.1. Estándares de calidad y análisis de riesgo en la industria alimentaria
 - 1.1.1. Estándares actuales de calidad y seguridad alimentaria
 - 1.1.2. Principales factores de riesgo en productos alimentarios
- 1.2. La “era de la digitalización” y su influencia en los sistemas globales de seguridad alimentaria
 - 1.2.1. Iniciativa global de seguridad alimentaria del Codex alimentarius
 - 1.2.2. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
 - 1.2.3. Norma ISO 22000
- 1.3. Softwares comerciales para la gestión de inocuidad alimentaria
 - 1.3.1. Uso de dispositivos inteligentes
 - 1.3.2. Softwares comerciales para procesos de gestión específica
- 1.4. Establecimiento de las plataformas digitales para la integración de un equipo responsable del desarrollo del programa de APPCC
 - 1.4.1. Etapa 1. Preparación y planificación
 - 1.4.2. Etapa 2. Implantación de programas prerequisite para los peligros y puntos de control críticos del programa APPCC
 - 1.4.3. Etapa 3. Ejecución del plan
 - 1.4.4. Etapa 4. Verificación y mantenimiento del APPCC
- 1.5. Digitalización de los programas prerequisite (PPR) de la industria alimentaria–migración del sistema tradicional al digital
 - 1.5.1. Procesos de producción primaria
 - 1.5.1.1. Buenas prácticas de higiene (BPH)
 - 1.5.1.2. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
 - 1.5.2. Procesos estratégicos
 - 1.5.3. Procesos operativos
 - 1.5.4. Procesos de soporte
- 1.6. Plataformas para el seguimiento de “Procedimientos Operativos Estandarizados (POE)”
 - 1.6.1. Entrenamiento de personal en la documentación de POE específicos
 - 1.6.2. Canales de comunicación y monitoreo de la documentación de POE





- 1.7. Protocolos para la gestión de documentos y su comunicación entre departamentos
 - 1.7.1. Gestión de documentos de trazabilidad
 - 1.7.1.1. Protocolos del área de compras
 - 1.7.1.2. Trazabilidad de los protocolos de recepción de materia prima
 - 1.7.1.3. Trazabilidad de los protocolos de almacén
 - 1.7.1.4. Protocolos del área de procesos
 - 1.7.1.5. Trazabilidad de los protocolos de higiene
 - 1.7.1.6. Protocolos de calidad de producto
 - 1.7.2. Implementación de canales de comunicación alternativos
 - 1.7.2.1. Uso de nubes de almacenamiento y carpetas de acceso restringido
 - 1.7.2.2. Codificación de documentos para protección de datos
- 1.8. Documentación y protocolos digitales para auditorías e inspecciones
 - 1.8.1. Gestión de auditorías internas
 - 1.8.2. Registro de acciones correctivas
 - 1.8.3. Aplicación del “ciclo de Deming”
 - 1.8.4. Gestión de programas de mejora continua
- 1.9. Estrategias para una adecuada comunicación de riesgos
 - 1.9.1. Protocolos de gestión de riesgos y comunicación
 - 1.9.2. Estrategias de comunicación efectiva
 - 1.9.3. Información pública y uso de redes sociales
- 1.10. Estudio de casos concretos de la digitalización y sus ventajas en la reducción de riesgos en la industria alimentaria
 - 1.10.1. Riesgos de seguridad alimentaria
 - 1.10.2. Riesgos de fraude alimentario
 - 1.10.3. Riesgos de defensa alimentaria



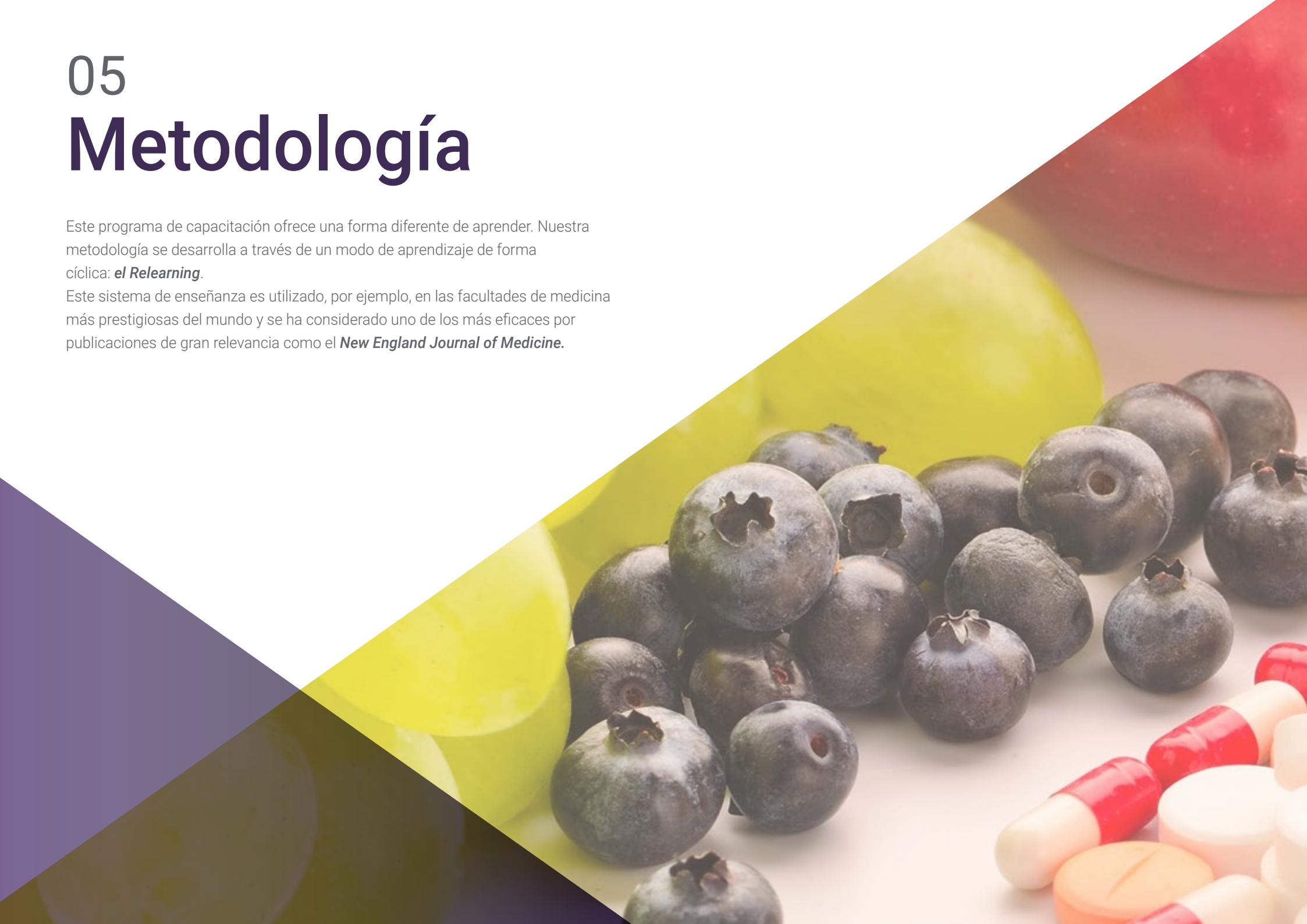
Esta capacitación le permitirá avanzar en tu carrera de una manera cómoda”

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***.



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

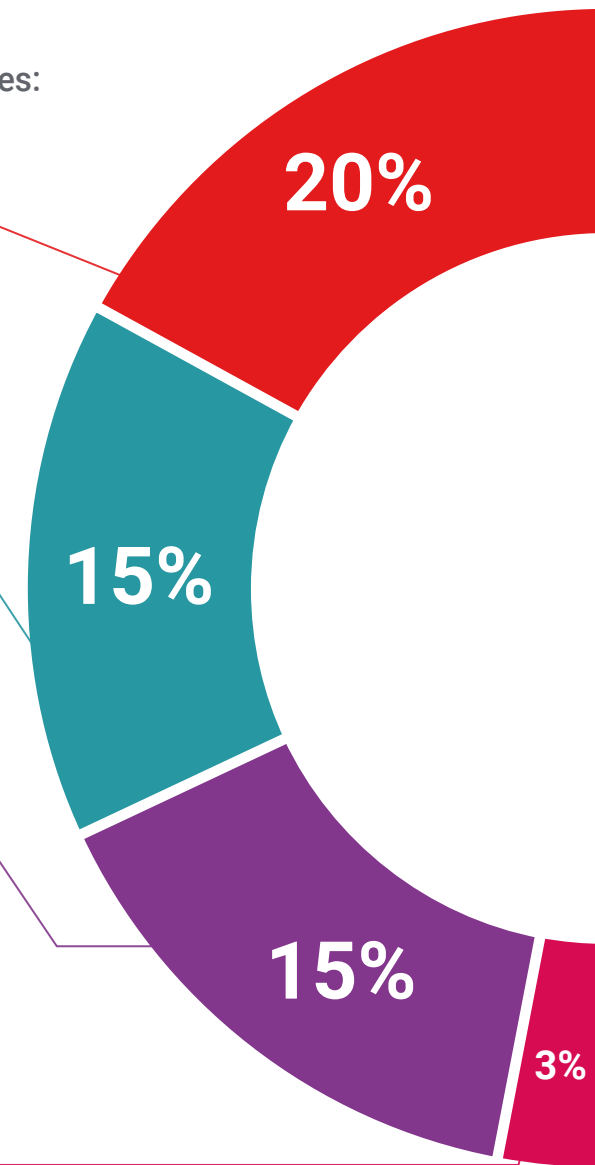
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

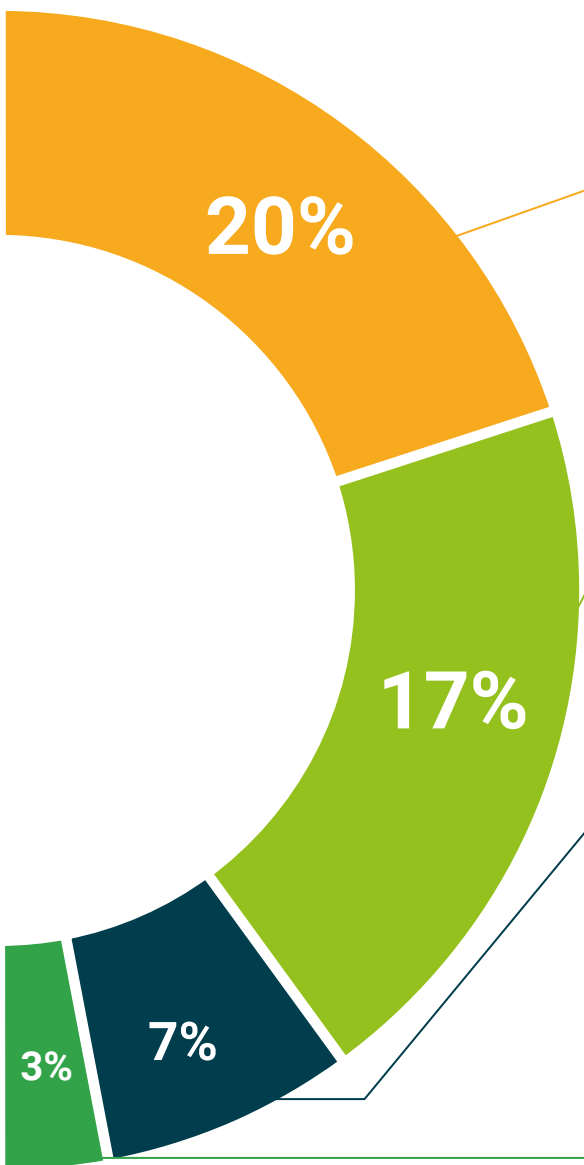
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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 Diplomado en Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

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

Este **Diplomado en Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria** contiene el programa más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**



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



Diplomado

Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria

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

Diplomado

Digitalización del Sistema
de Gestión de la Calidad
en la Industria Alimentaria