

# Curso Universitario

## Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria



## Curso Universitario Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

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

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/gestion-calidad-seguridad-alimentaria](http://www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/gestion-calidad-seguridad-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 la actualidad, la industria alimentaria se enfrenta a desafíos significativos en términos de Seguridad alimentaria, como la contaminación microbiológica, la presencia de alérgenos, la adulteración y la trazabilidad de ingredientes. Estos elementos, pueden afectar de manera muy crítica la Calidad de los productos y por este motivo, se hace necesario contar con especialistas en la Gestión de los procesos que permiten controlar la manipulación de alimentos. Con esto en mente, TECH presenta un programa académico que busca capacitar a profesionales en esta área y de esta forma, solventar la gran demanda de estos que existe actualmente en el mercado. Esto, de manera 100% online, beneficio que permitirá a los alumnos tener mayor control sobre su tiempo.



“

*Perfecciona tus competencias profesionales en el campo de la Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria y capacítate para afrontar con facilidad los desafíos de este sector en constante crecimiento”*

La seguridad alimentaria y la protección del consumidor son temas de gran preocupación para los gobiernos y organizaciones internacionales. Motivo por el cual, se ha logrado la evolución en los procesos que permiten garantizar la Calidad y Seguridad de los productos, centrándose principalmente en la prevención de riesgos y la adopción de medidas proactivas para generar alimentos seguros de consumir.

Por tal motivo, el estudio de un Curso Universitario enfocado en la Gestión de procesos que permiten tener bajo control los peligros que existen al momento de la manipulación de alimentos, es un elemento de gran valor para los profesionales que desean avanzar sin límites en su carrera. De manera que, los estudiantes de este programa lograrán aumentar sus conocimientos en materia de la Seguridad alimentaria y con esto, fortalecer sus competencias laborales para aplicar con mayor efectividad lo aprendido.

Durante el transcurso de la titulación, los alumnos accederán a los contenidos que estructuran el itinerario académico, iniciando con la definición de conceptos básicos sobre Seguridad alimentaria y protección del consumidor, con el objetivo de desarrollar el diseño de instalaciones óptimas para asegurar la Calidad de los alimentos. Además, se estudiarán la normativa relacionada a este ámbito y con esto, dotar a los participantes con habilidades esenciales para llevar a cabo el proceso de control y trazabilidad.

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 resolutoria, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Curso Universitario en Gestión de la Calidad y Seguridad 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 Gestión de la Calidad y Seguridad 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



*Conoce las últimas tendencias, mejora tus prácticas en la Gestión de los procesos de Calidad de alimentos y destaca en este gran mercado”*

“

*Conoce las últimas tendencias, mejora tus prácticas en la Gestión de los procesos de Calidad de alimentos y destaca en este gran mercado”*

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 vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos.

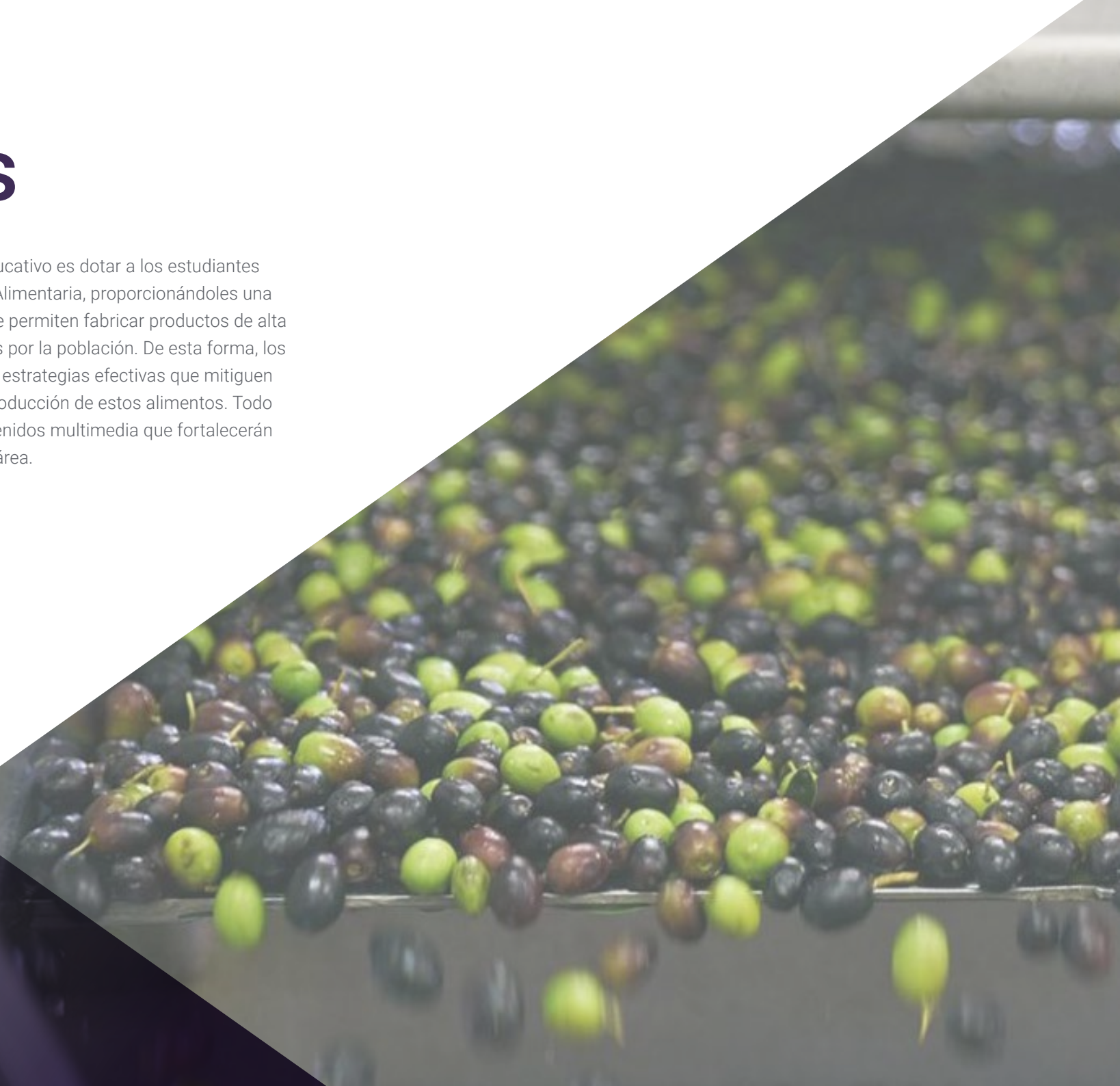
*Domina mejores métodos para garantizar la Calidad y Seguridad de los alimentos y potencia tu carrera en esta industria.*

*Aprende de forma dinámica con herramientas interactivas y con recursos multimedia que están a la vanguardia del mercado.*



# 02 Objetivos

El objetivo primordial de este programa educativo es dotar a los estudiantes con las últimas novedades en la Industria Alimentaria, proporcionándoles una comprensión profunda de los procesos que permiten fabricar productos de alta calidad y que sean totalmente consumibles por la población. De esta forma, los alumnos estarán capacitados para diseñar estrategias efectivas que mitiguen los riesgos de contaminación durante la producción de estos alimentos. Todo ello se logrará a través del estudio de contenidos multimedia que fortalecerán las habilidades de los estudiantes en esta área.







“

*Obtén las habilidades demandadas por la industria alimentaria y expande tus oportunidades laborales con esta titulación”*



## Objetivos generales

---

- ◆ Identificar y comprender a la Biología como una ciencia experimental mediante la aplicación del método científico
- ◆ Explicar los conocimientos básicos y saber aplicarlos acerca del crecimiento poblacional y de la explotación sostenible de los recursos naturales
- ◆ Conocer y aplicar los procedimientos para la evaluación de la toxicidad
- ◆ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria



*Un Curso Universitario que te permitirá identificar y mitigar los riesgos alimentarios para garantizar al consumidor productos de alta calidad”*





## Objetivos específicos

---

- ◆ 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

# 03

## Estructura y contenido

El contenido curricular de este Curso Universitario ha sido desarrollado por reconocidos expertos en el ámbito de la Industria Alimentaria, con el objetivo de brindar a los estudiantes una educación de primer nivel. De esta forma, los participantes tendrán la oportunidad de adquirir conocimientos especializados en la Gestión de los procesos de control de calidad y seguridad que son fundamentales dentro de la producción de alimentos. Esto se logrará a través del estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo que permitirá a los alumnos desarrollar habilidades profesionales de excelencia en este campo.





“

*Aprende a diseñar y mejorar los procesos de seguridad de los alimentarios para alcanzar la optimización operativa de la producción, gracias a esta titulación”*

## Módulo 1. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- 1.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
  - 1.1.1. Definición y conceptos básicos
  - 1.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
  - 1.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
  - 1.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
  - 1.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 1.2. Instalaciones, locales y equipos
  - 1.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
  - 1.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
  - 1.2.3. Normativa aplicable
- 1.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
  - 1.3.1. Componentes de la suciedad
  - 1.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
  - 1.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
  - 1.3.4. Programa de limpieza y desinfección
  - 1.3.5. Normativa vigente
- 1.4. Control de Plagas
  - 1.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
  - 1.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
  - 1.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
    - 1.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
    - 1.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 1.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
  - 1.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
  - 1.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
  - 1.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
    - 1.5.3.1. Manipuladores de alimentos
    - 1.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
    - 1.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 1.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
  - 1.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
  - 1.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
  - 1.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
  - 1.6.4. Homologación de proveedores
    - 1.6.4.1. Plan de control de proveedores
    - 1.6.4.2. Normativa vigente asociada
  - 1.6.5. Etiquetado de alimentos
    - 1.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
    - 1.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 1.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
  - 1.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
  - 1.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
  - 1.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
  - 1.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 1.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
  - 1.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
  - 1.8.2. Compromiso de la dirección
  - 1.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
  - 1.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado.
  - 1.8.5. Diagramas de flujo

- 1.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
  - 1.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
  - 1.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
    - 1.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
    - 1.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
    - 1.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
    - 1.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
    - 1.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
    - 1.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
    - 1.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.
- 1.10. ISO 22000
  - 1.10.1. Principios de la ISO 22000
  - 1.10.2. Objeto y campo de aplicación
  - 1.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
  - 1.10.4. Requisitos para su aplicación
  - 1.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

“ *Alcanza la excelencia en tu profesión de la mano de este increíble Curso Universitario. Comienza ahora* ”

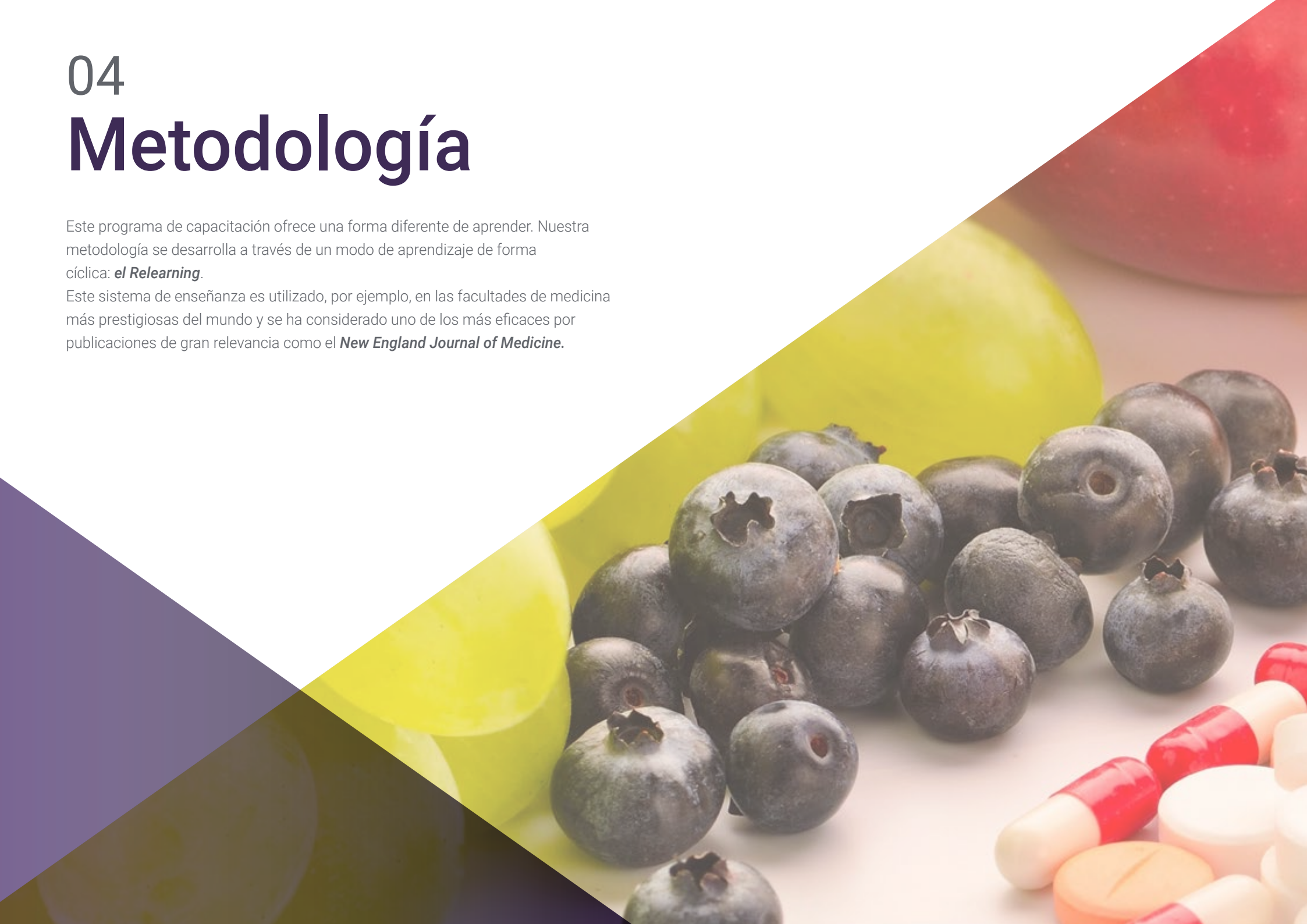


04

# 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**.







## 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 41.000 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

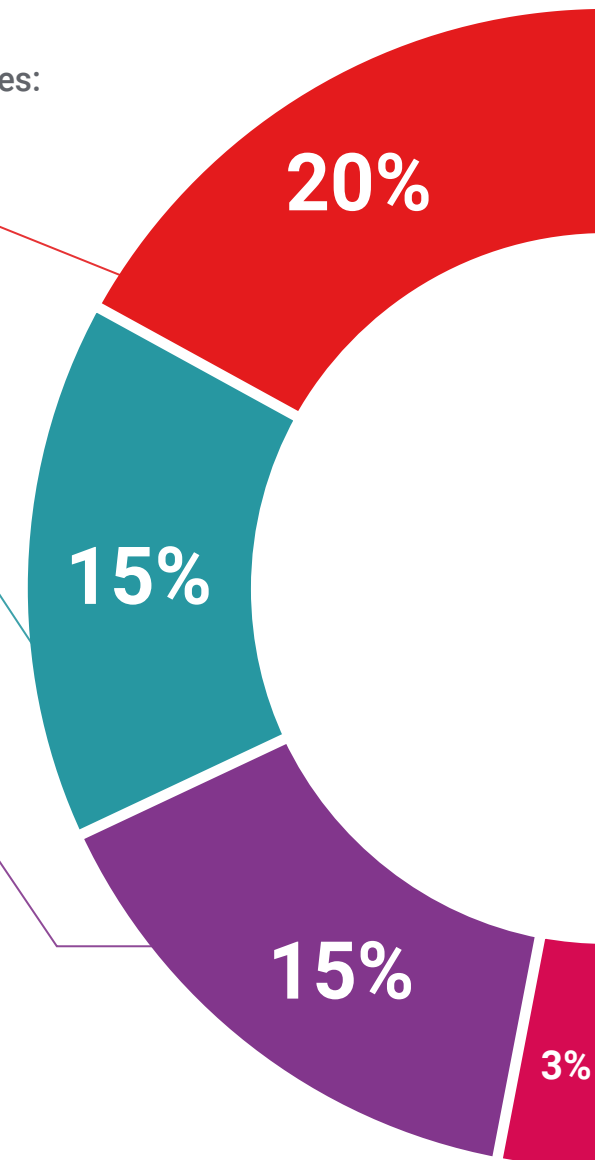
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Curso Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por la Universidad Latinoamericana y del Caribe.





“

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

El programa del **Curso Universitario en Gestión de la Calidad y 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 la Universidad Latinoamericana y del Caribe.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad Latinoamericana y del Caribe 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.

Título: **Curso Universitario en Gestión de la Calidad y Seguridad 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 Universidad ULAC realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

salud futuro  
confianza personas  
educación información tutores  
garantía acreditación enseñanza  
instituciones tecnología aprendizaje  
comunidad compromiso  
atención personalizada innovación  
conocimiento presente calidad  
desarrollo web formación  
aula virtual idiomas



## Curso Universitario

### Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

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

# Curso Universitario

## Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

