

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de Riesgos
en la Industria Alimentaria





Experto Universitario Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-gestion-evaluacion-riesgos-industria-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 18

05

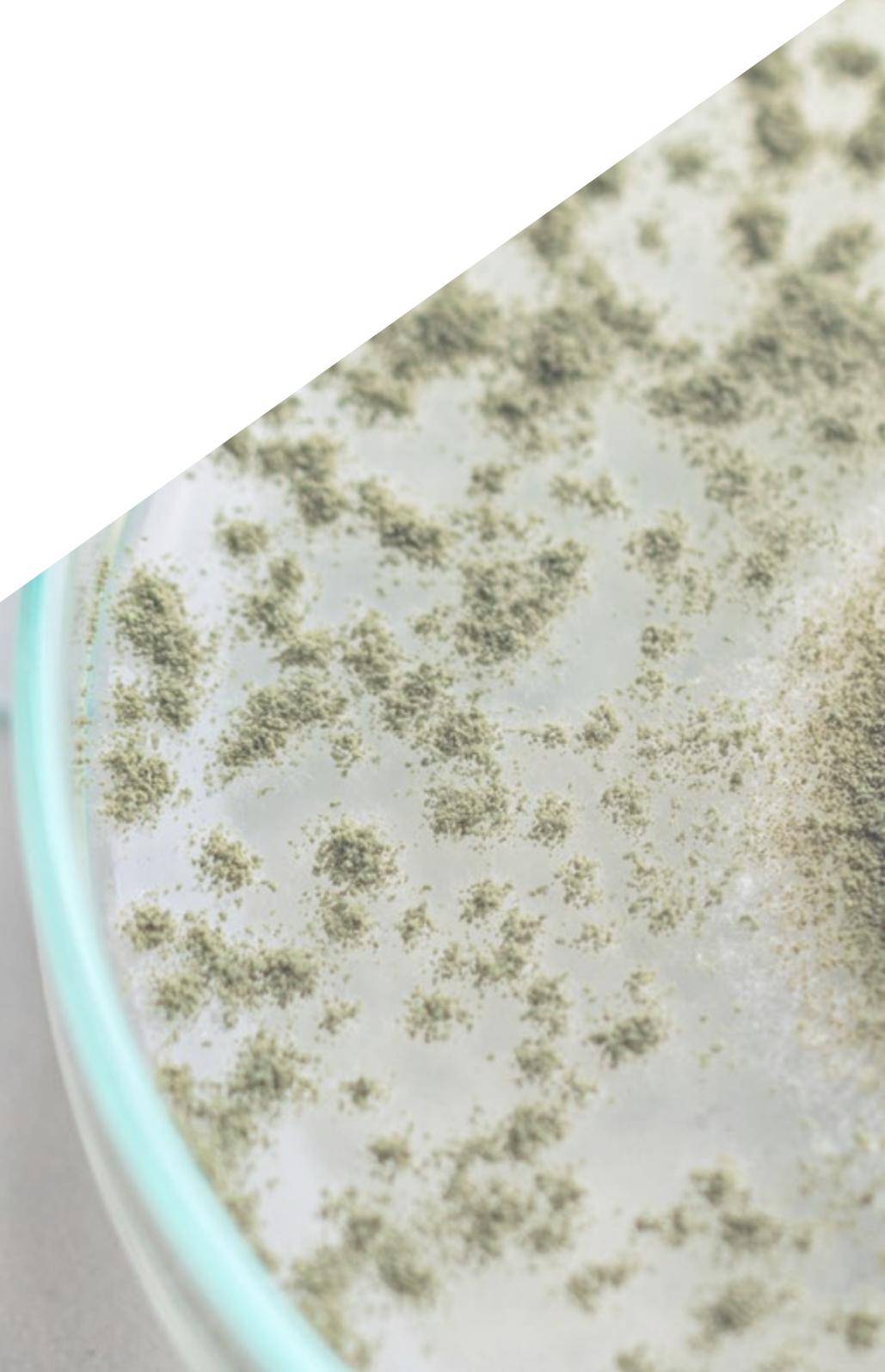
Titulación

pág. 26

01

Presentación

La mejora continua de la inocuidad de los alimentos producidos es una máxima de la Industria Alimentaria, que trabaja constantemente en metodologías para favorecer una adecuada salud de las personas. Ello ha llevado a un impulso de los sistemas generales de prevención de enfermedades, la promoción de buenos hábitos por parte de la población o la creación de nuevos productos. Un escenario de constante innovación de sumo interés para el profesional de la Nutrición, que debe estar al tanto de los progresos en este sector. Es por ello, por lo que TECH ha diseñado este programa, en el que ofrece a la información más reciente y exhaustiva sobre la evaluación de la seguridad alimentaria, epidemiología o los procesos industriales de transformación y conservación. Todo ello en un formato 100% online al que podrá acceder las 24 horas del día desde un ordenador con conexión a internet.



“

Gracias a Experto Universitario conseguirás estar al tanto de los progresos en la detección y prevención de enfermedades en la Industria Alimentaria”

La campylobacteriosis, la salmonella, el E.Coli o la listeriosis siguen causando brotes alimentarios, que provocan problemas de salud en las personas y que afectan directamente a la Industria Alimentaria. Es por ello, por lo que el sector sigue haciendo esfuerzos por aplicar sistemas que mejoren la calidad de sus productos teniendo en cuenta los posibles riesgos existentes en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

Una labor que permite la adopción de medidas preventivas ante enfermedades transmitidas por productos como el cárnico o los lácteos, repercutiendo con ello en la mejora de la seguridad y bienestar de las personas. Ante este panorama, es esencial que el profesional de la Nutrición esté al día de las últimas novedades alcanzadas en la detección de elementos tóxicos e insalubres. Por esta razón, esta institución académica ha diseñado este Experto Universitario en Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria, donde el especialista dispondrá de las herramientas pedagógicas más avanzadas en el sistema académico.

Así, durante 6 meses, el alumnado de esta titulación podrá ahondar en los controles y optimización de procesos en el sector, el origen de las intoxicaciones alimentarias, los problemas sanitarios derivados del uso de aditivos o la aplicación de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.). Los vídeo resúmenes de cada tema, los vídeos en detalle o los casos de estudio aportados por el equipo docente experto, que imparte este programa, serán un aporte esencial en la actualización de conocimiento por parte de los nutricionistas.

Todo ello, además en una instrucción en modalidad exclusivamente online, a la que podrá acceder cómodamente donde y cuando desee. El alumnado tan solo necesita de un dispositivo electrónico con conexión a internet para poder acceder en cualquier momento al contenido alojado en el Campus Virtual. Asimismo, tendrá la libertad de poder distribuir la carga lectiva acorde a sus necesidades. El profesional está, por tanto, ante un Experto Universitario que se sitúa a la vanguardia académica y compatible con las responsabilidades más exigentes.

Este **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

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



Los especialistas, que integran este Experto Universitario, han preparado casos de estudio que te aproximan a situaciones reales y de gran utilidad en tu día a día”

“

Dispones de una biblioteca de recursos multimedia a la que podrás acceder cómodamente cuando quieras desde tu ordenador con conexión a internet”

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.

Profundiza cómodamente desde tu ordenador o Tablet en la relevancia sanitaria, social y económica de las zoonosis.

Accede a un programa 100% online, que te permite compatibilizar tu trabajo como nutricionista y alcanzar una actualización de conocimiento en Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria.



02 Objetivos

El alumnado que se adentre en esta titulación universitaria obtendrá la actualización de conocimientos que estaba buscando sobre la Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria. Un programa, que le permitirá estar al día de los avances en el ámbito epidemiológico para la prevención de enfermedades, la evolución de las medidas de seguridad en el sector, así como las metodologías aplicadas recientemente en pro de la inocuidad de los alimentos. Para lograrlo contará además con el contenido elaborado por especialistas en la materia, con los cuales podrá consultar cualquier duda que tenga sobre el temario de este Experto Universitario.





“

Adéntrate en las evidencias científicas más recientes sobre los factores epidemiológicos que inciden en las enfermedades de origen alimentario”



Objetivos generales

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

“

Gracias a este programa podrás actualizar tus conocimientos sobre el sistema A.P.P.C.C y su aplicación en las diferentes industrias alimentarias”





Objetivos específicos

Módulo 1. Alimentación y Salud Pública

- ♦ Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura
- ♦ Identificar los conceptos de salud pública y de la prevención de los riesgos relacionados con los hábitos de consumo de alimentos y la seguridad alimentaria
- ♦ Comprender los fundamentos y los sistemas generales de prevención de enfermedades, promoción y protección de la salud, así como las etiologías y los factores epidemiológicos que inciden en las enfermedades de origen alimentario
- ♦ Identificar y clasificar las principales implicaciones sociales y económicas de las zoonosis

Módulo 2. Industrias alimentarias

- ♦ Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria
- ♦ Fabricar y conservar alimentos
- ♦ Desarrollar nuevos procesos y productos
- ♦ Conocer los procesos industriales de transformación y conservación de los alimentos, así como las tecnologías de envasado y almacenamiento
- ♦ Analizar los sistemas de control y optimización de procesos y productos aplicados a los principales tipos de industrias alimentarias
- ♦ Aplicar los conocimientos de los procesos de transformación y conservación al desarrollo de nuevos procesos y productos

Módulo 3. Evaluación de la seguridad alimentaria

- ♦ Validar, verificar y auditar los sistemas de control de la seguridad alimentaria
- ♦ Conocer y describir los principios básicos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.)
- ♦ Conocer y comprender el funcionamiento del plan A.P.P.C.C. y su aplicación en las diferentes industrias alimentarias
- ♦ Identificar y conocer las características higiénicas de los grupos de alimentos de origen animal, vegetal y alimentos transformados

03

Estructura y contenido

TECH emplea en todas sus titulaciones, el sistema *Relearning*, gracias a él, el profesional que curse este Experto Universitario podrá avanzar de un modo mucho más natural por los 3 módulos que integran este programa. Además, este método le permite reducir las largas horas de estudio tan frecuentes en otras metodologías. Así, el nutricionista podrá estar al tanto más fácilmente sobre las novedades en el campo de la salud pública, la seguridad implementada para evitar la zoonosis o las características esenciales en la higiene de productos como las frutas y hortalizas, cereales o lácteos.





“

La biblioteca de recursos multimedia de este Experto Universitario te permitirá estar al día sobre los progresos en Seguridad Alimentaria”

Módulo 1. Alimentación y Salud Pública

- 1.1. Alimentación Humana y Evolución histórica
 - 1.1.1. El hecho natural y el hecho cultural. Evolución biológica, manejo y fabricación de herramientas
 - 1.1.2. El uso del fuego, perfiles de cazador y recolector. Carnicero o vegetariano
 - 1.1.3. Tecnologías biológicas, genéticas, químicas, mecánicas implicadas en la transformación y conservación de los alimentos
 - 1.1.4. Alimentación en la época Romana
 - 1.1.5. Influencia del descubrimiento de América
 - 1.1.6. Alimentación en los países desarrollados
 - 1.1.6.1. Cadenas y redes de distribución de alimentos
 - 1.1.6.2. La "Red" comercio global y pequeño comercio
- 1.2. Significado sociocultural de los alimentos
 - 1.2.1. Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales
 - 1.2.2. Expresiones emocionales de los alimentos. Fiestas y celebraciones
 - 1.2.3. Relaciones entre dietas y preceptos religiosos. Alimentación y Cristianismo, Hinduismo, Budismo, Judaísmo, Islam
 - 1.2.4. Alimentos naturales, alimentos ecológicos y alimentos biológicos
 - 1.2.5. Tipología de las dietas: la dieta normal, dietas adelgazantes, dietas curativas, dietas mágicas y dietas absurdas
 - 1.2.6. Realidad de los alimentos y percepción de los alimentos. Protocolo comidas familiares e institucionales
- 1.3. La comunicación y el comportamiento alimentario
 - 1.3.1. Medios escritos: revistas especializadas. Revistas divulgadoras y revistas profesionales
 - 1.3.2. Medios audiovisuales: radio, televisión, Internet. Los envases. La publicidad
 - 1.3.3. Comportamiento alimentario. Motivación e ingesta
 - 1.3.4. Etiquetado y consumo de alimentos. Desarrollo de los gustos y las aversiones
 - 1.3.5. Fuentes de variación de las preferencias y las actitudes alimentarias
- 1.4. Concepto de salud y de enfermedades y epidemiología
 - 1.4.1. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad
 - 1.4.2. Niveles de prevención. Ley Salud pública
 - 1.4.3. Características alimentos. Los alimentos como vehículos de enfermedad
 - 1.4.4. Los métodos epidemiológicos: Descriptivo, analítico, experimental, predictivo
- 1.5. Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis
 - 1.5.1. Clasificación zoonosis
 - 1.5.2. Factores
 - 1.5.3. Criterios valoración
 - 1.5.4. Planes de lucha
- 1.6. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la carne y derivados y el pescado y sus derivados
 - 1.6.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
 - 1.6.2. Enfermedades por consumo
 - 1.6.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos cárnicos
 - 1.6.4. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por el pescado
 - 1.6.5. Enfermedades por consumo
 - 1.6.6. Prevención
- 1.7. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la leche y derivados
 - 1.7.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
 - 1.7.2. Enfermedades por consumo
 - 1.7.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos lácteos
- 1.8. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por productos de panadería, bollería, repostería y pastelería
 - 1.8.1. Introducción. Factores epidemiológicos
 - 1.8.2. Enfermedades por consumo
 - 1.8.3. Prevención
- 1.9. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las conservas y semiconservas de alimentos, y por verduras, hortalizas y setas comestibles
 - 1.9.1. Introducción. Factores epidemiológicos de conservas y semiconservas
 - 1.9.2. Enfermedades por consumo de conservas y semiconservas
 - 1.9.3. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por conservas y semiconservas
 - 1.9.4. Introducción. Factores epidemiológicos de verduras, hortalizas y setas
 - 1.9.5. Enfermedades por consumo verduras, hortalizas y setas
 - 1.9.6. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por verduras, hortalizas y setas
- 1.10. Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, origen de las intoxicaciones alimentarias
 - 1.10.1. Tóxicos de origen natural en alimentos
 - 1.10.2. Tóxicos por incorrecta manipulación
 - 1.10.3. Uso de aditivos alimentarios

Módulo 2. Industria alimentaria

- 2.1. Cereales y productos derivados I
 - 2.1.1. Cereales: producción y consumo
 - 2.1.1.1. Clasificación de cereales
 - 2.1.1.2. Estado actual de la investigación y de la situación industrial
 - 2.1.2. Conceptos básicos del grano de los cereales
 - 2.1.2.1. Métodos y equipos de caracterización de las harinas y masas panarias
 - 2.1.2.2. Propiedades reológicas durante amasado, fermentación y horneado
 - 2.1.3. Productos derivados de cereales: Ingredientes, aditivos y coadyuvantes. Clasificación y efectos
 - 2.2. Cereales y productos derivados II
 - 2.2.1. Proceso de panificación: etapas, cambios producidos y equipos utilizados
 - 2.2.2. Caracterización instrumental, sensorial y nutricional de productos derivados de cereales
 - 2.2.3. Aplicación del frío en panadería. Panes precocidos congelados. Proceso y calidad de producto
 - 2.2.4. Productos sin gluten derivados de cereales. Formulación, proceso y características de calidad
 - 2.2.5. Pastas alimentarias. Ingredientes y proceso. Tipos de pasta
 - 2.2.6. Innovación en productos de panadería. Tendencias en el diseño de producto
 - 2.3. Leche y productos lácteos. Huevos y ovoproductos I
 - 2.3.1. Calidad higiénico-sanitaria de la leche
 - 2.3.1.1. Origen y niveles de contaminación. Microbiota inicial y contaminante
 - 2.3.1.2. Presencia de contaminantes químicos: residuos y contaminantes
 - 2.3.1.3. Influencia de la higiene en la cadena de producción y comercialización de la leche
 - 2.3.2. Producción láctea. Síntesis de leche
 - 2.3.2.1. Factores que influyen en la composición de la leche: extrínsecos e intrínsecos
 - 2.3.2.2. Ordeño: buenas prácticas del proceso
 - 2.3.3. Tratamientos previos de la leche en granja: filtración, refrigeración y métodos alternativos de conservación
 - 2.3.4. Tratamientos en la industria láctea: clarificación y bacto-fugación, desnatado, estandarización, homogeneización, desaireación. Pasteurización. Definición. Procedimientos, Temperaturas de tratamiento y factores limitantes
 - 2.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Envasado. Control de calidad. Esterilización. Definición
 - 2.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, otros sistemas. Envasado. Control de calidad Defectos de fabricación
 - 2.3.4.3. Tipos de leche pasteurizada y esterilizada. Selección de la leche. Batidos y Leches aromatizadas. Proceso de mezcla. Leches enriquecidas. Proceso de enriquecimiento
 - 2.3.4.4. Leche evaporada. Leche condensada
 - 2.3.5. Sistemas de conservación y envasado
 - 2.3.6. Control de calidad de la leche en Polvo
 - 2.3.7. Sistemas de envasado de la leche y control de calidad
- 2.4. Leche y productos lácteos. Huevos y ovoproductos I
 - 2.4.1. Derivados Lácteos. Natas y Mantequillas
 - 2.4.2. Proceso de elaboración. Métodos continuos de fabricación. Envasado y conservación. Defectos de fabricación y alteraciones
 - 2.4.3. Leches fermentadas: Yogur. Tratamientos preparatorios de la leche. Procesos y sistemas de elaboración
 - 2.4.3.1. Tipos de yogur. Problemas en la elaboración. Control de calidad
 - 2.4.3.2. Productos BIO y otras leches acidófilas
 - 2.4.4. Tecnología de la elaboración del queso: tratamientos preparatorios de la leche
 - 2.4.4.1. Obtención de la cuajada: sinéresis. Prensado. Salado
 - 2.4.4.2. Actividad de agua en el queso. Control y conservación de la salmuera
 - 2.4.4.3. Maduración del queso: agentes implicados. Factores que determinan la maduración. Efectos de la biota contaminante
 - 2.4.4.4. Problemas toxicológicos del queso
 - 2.4.5. Aditivos y tratamientos antifúngicos
 - 2.4.6. Helados. Características. Tipos de helados. Procesos de elaboración
 - 2.4.7. Huevos y ovoproductos
 - 2.4.7.1. Huevo fresco: tratamiento del huevo fresco como materia prima para la elaboración de derivados
 - 2.4.7.2. Ovoproductos: líquidos, congelados y deshidratados
- 2.5. Productos vegetales I
 - 2.5.1. Fisiología y tecnología postcosecha. Introducción
 - 2.5.2. Producción de frutos y hortalizas, la necesidad de la conservación postcosecha
 - 2.5.3. Respiración: metabolismo respiratorio y su influencia en la conservación postcosecha y en el deterioro de los vegetales

- 2.5.4. Etileno: síntesis y metabolismo. Implicación del etileno en la regulación de la maduración de los frutos
- 2.5.5. Maduración del fruto: El proceso de maduración, generalidades y su control
 - 2.5.5.1. Maduración climatérica y no-climatérica
 - 2.5.5.2. Cambios composicionales: cambios fisiológicos y bioquímicos durante la maduración y conservación de frutos y hortalizas
- 2.6. Productos Vegetales II
 - 2.6.1. Principio de la conservación de frutos y hortalizas por el control de gases ambientales. Modo de acción y sus aplicaciones en la conservación de frutos y vegetales
 - 2.6.2. Conservación refrigerada. Control de la temperatura en la conservación de frutos y hortalizas
 - 2.6.2.1. Métodos y aplicaciones tecnológicas
 - 2.6.2.2. Daños por frío y su control
 - 2.6.3. Transpiración: control de la pérdida de agua en la conservación de frutos y hortalizas
 - 2.6.3.1. Principios físicos. Sistemas de control
 - 2.6.4. Patología postcosecha: principales deterioros y podredumbres durante la conservación de frutos y hortalizas. Sistemas y métodos de control
 - 2.6.5. Productos IV Gama
 - 2.6.5.1. Fisiología de los productos vegetales: tecnologías de manipulación y conservación
- 2.7. Productos Vegetales III
 - 2.7.1. Elaboración de conservas vegetales: Descripción general de una línea de conservas característica de hortalizas
 - 2.7.1.1. Ejemplos de los principales tipos de conservas de hortalizas y legumbres
 - 2.7.1.2. Nuevos productos de origen vegetal: sopas frías
 - 2.7.1.3. Descripción general de una línea de envasado característica de frutas
 - 2.7.2. Elaboración de zumos y néctares: extracción de zumos y tratamientos de zumos
 - 2.7.2.1. Sistemas de procesado, almacenamiento y envasado aséptico
 - 2.7.2.2. Ejemplos de líneas de obtención de los principales tipos de zumos
 - 2.7.2.3. Obtención y conservación de semielaborados: cremogenados
 - 2.7.3. Elaboración de mermeladas, confituras y jaleas: proceso de elaboración y envasado
 - 2.7.3.1. ejemplos de líneas de elaboración características
 - 2.7.3.2. Aditivos empleados para la fabricación de confituras y mermeladas
- 2.8. Bebidas alcohólicas y aceites
 - 2.8.1. Bebidas alcohólicas: Vino. Proceso de elaboración
 - 2.8.1.1. Cerveza: proceso de elaboración. Tipos
 - 2.8.1.2. Aguardientes y licores: Procesos de elaboración y tipos
 - 2.8.2. Aceites y grasas: Introducción
 - 2.8.2.1. Aceite de oliva: Sistema de extracción del aceite de oliva
 - 2.8.2.2. Aceites de semillas oleaginosas. Extracción
 - 2.8.3. Grasas de origen animal: Refinación de grasas y aceites
- 2.9. Carne y producto derivados
 - 2.9.1. Industria de la carne: Producción y consumo
 - 2.9.2. Clasificación y propiedades funcionales de las proteínas musculares: Proteínas miofibrilares, sarcoplásmicas y del estroma
 - 2.9.2.1. Conversión del músculo en carne: síndrome del estrés porcino
 - 2.9.3. Maduración de la carne. Factores que afectan a la calidad de la carne para el consumo directo y la industrialización
 - 2.9.4. Química del curado: ingredientes, aditivos y coadyuvantes del curado
 - 2.9.4.1. Procesos industriales de curado: vía seca y vía húmeda
 - 2.9.4.2. Alternativas del nitrito
 - 2.9.5. Productos cárnicos crudos y crudos adobados: fundamentos y problemática de su conservación. Características de las materias primas
 - 2.9.5.1. Tipos de productos. Operaciones de fabricación
 - 2.9.5.2. Alteraciones y defectos
 - 2.9.6. Embutidos y Jamones cocidos: principios básicos de la preparación de emulsiones cárnicas. Características y selección de las materias primas
 - 2.9.6.1. Operaciones tecnológicas de fabricación. Sistemas industriales
 - 2.9.6.2. Alteraciones y defectos
- 2.10. Pescados y mariscos
 - 2.10.1. Pescados y mariscos. Características de interés tecnológico
 - 2.10.2. Principales artes industriales de pesca y marisqueo
 - 2.10.2.1. Operaciones unitarias de la tecnología del pescado
 - 2.10.2.2. Conservación por frío del pescado
 - 2.10.3. Salazón, escabechado, desecación y ahumado: aspectos tecnológicos de la fabricación
 - 2.10.3.1. Características del producto final. Rendimiento
 - 2.10.4. Comercialización

Módulo 3. Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- 3.1. Evaluación de la seguridad alimentaria
 - 3.1.1. Definición de términos. Principales conceptos relacionados
 - 3.1.2. Antecedentes históricos de la seguridad alimentaria
 - 3.1.3. Organismos encargados de gestionar la seguridad alimentaria
- 3.2. Plan A.P.P.C.C
 - 3.2.1. Requisitos previos a su implantación
 - 3.2.2. Componentes del sistema APPCC
 - 3.2.2.1. Análisis de los peligros
 - 3.2.2.2. Identificación de los puntos críticos
 - 3.2.2.3. Especificación de criterios de control. Monitorización
 - 3.2.2.4. Medidas correctoras
 - 3.2.2.5. Verificación del plan
 - 3.2.2.6. Registro de datos
- 3.3. Higiene de la carne y productos cárnicos
 - 3.3.1. Productos cárnicos frescos
 - 3.3.2. Productos cárnicos crudos curados
 - 3.3.3. Productos cárnicos tratados por el calor
 - 3.3.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.4. Higiene del pescado y productos derivados
 - 3.4.1. Pescados, Moluscos y Crustáceos
 - 3.4.2. Productos de la pesca transformados
 - 3.4.3. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.5. Características higiénicas de la leche y derivados lácteos
 - 3.5.1. Características higiénicas de la leche cruda y tratada térmicamente
 - 3.5.2. Características higiénicas de la leche concentrada y deshidratada
 - 3.5.3. Características higiénicas de derivados lácteos
 - 3.5.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.6. Características higiénicas de otros productos de origen animal
 - 3.6.1. Huevos y ovoproductos
 - 3.6.2. Miel
 - 3.6.3. Grasa y aceites
 - 3.6.4. Aplicación del sistema A.P.P.C.C
- 3.7. Características higiénicas de frutas y hortalizas
 - 3.7.1. Frutas y hortalizas frescas, derivados de frutas y hortalizas
 - 3.7.2. Frutos secos
 - 3.7.3. Aceites vegetales
 - 3.7.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.8. Características higiénicas de legumbres y cereales
 - 3.8.1. Legumbres y cereales
 - 3.8.2. Productos derivados de las legumbres: harinas, pan, pastas
 - 3.8.3. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.9. Características higiénicas de aguas y bebidas
 - 3.9.1. Agua potable y refrescos
 - 3.9.2. Bebidas estimulantes
 - 3.9.3. Bebidas alcohólicas
 - 3.9.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.10. Características higiénicas de otros productos alimenticios
 - 3.10.1. Turrone
 - 3.10.2. Platos preparados
 - 3.10.3. Alimentos destinados a la población infantil
 - 3.10.4. Aplicación de sistemas APPCC



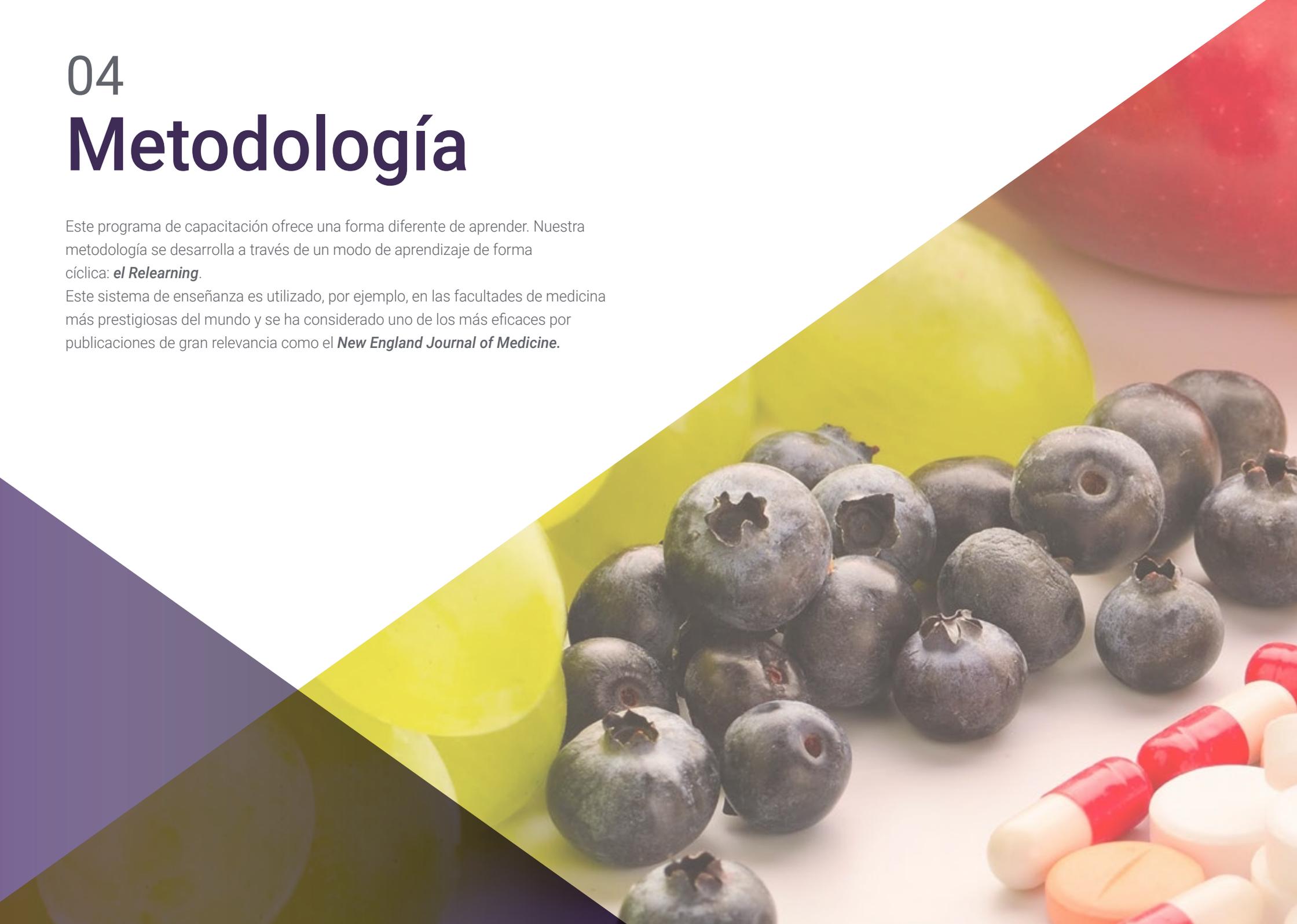
Este programa te permitirá conocer las últimas novedades sobre el proceso de maduración de la carne y los factores que afectan a su calidad”

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***.

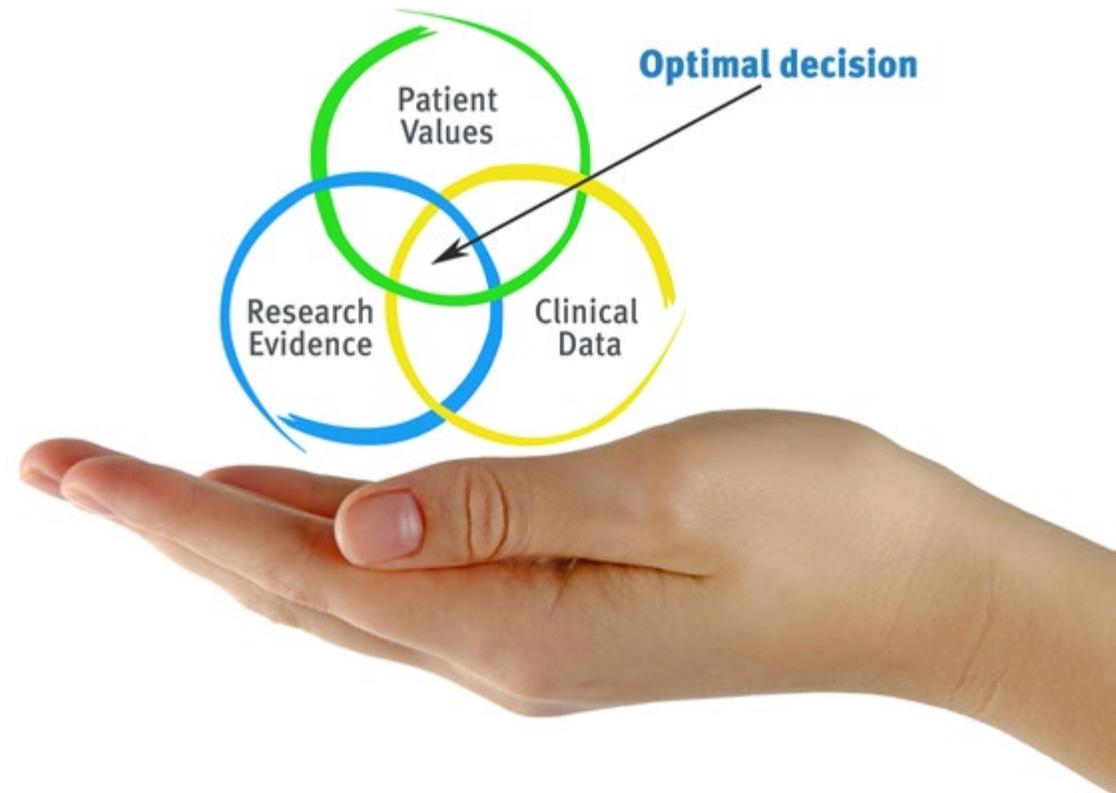
Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.



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:

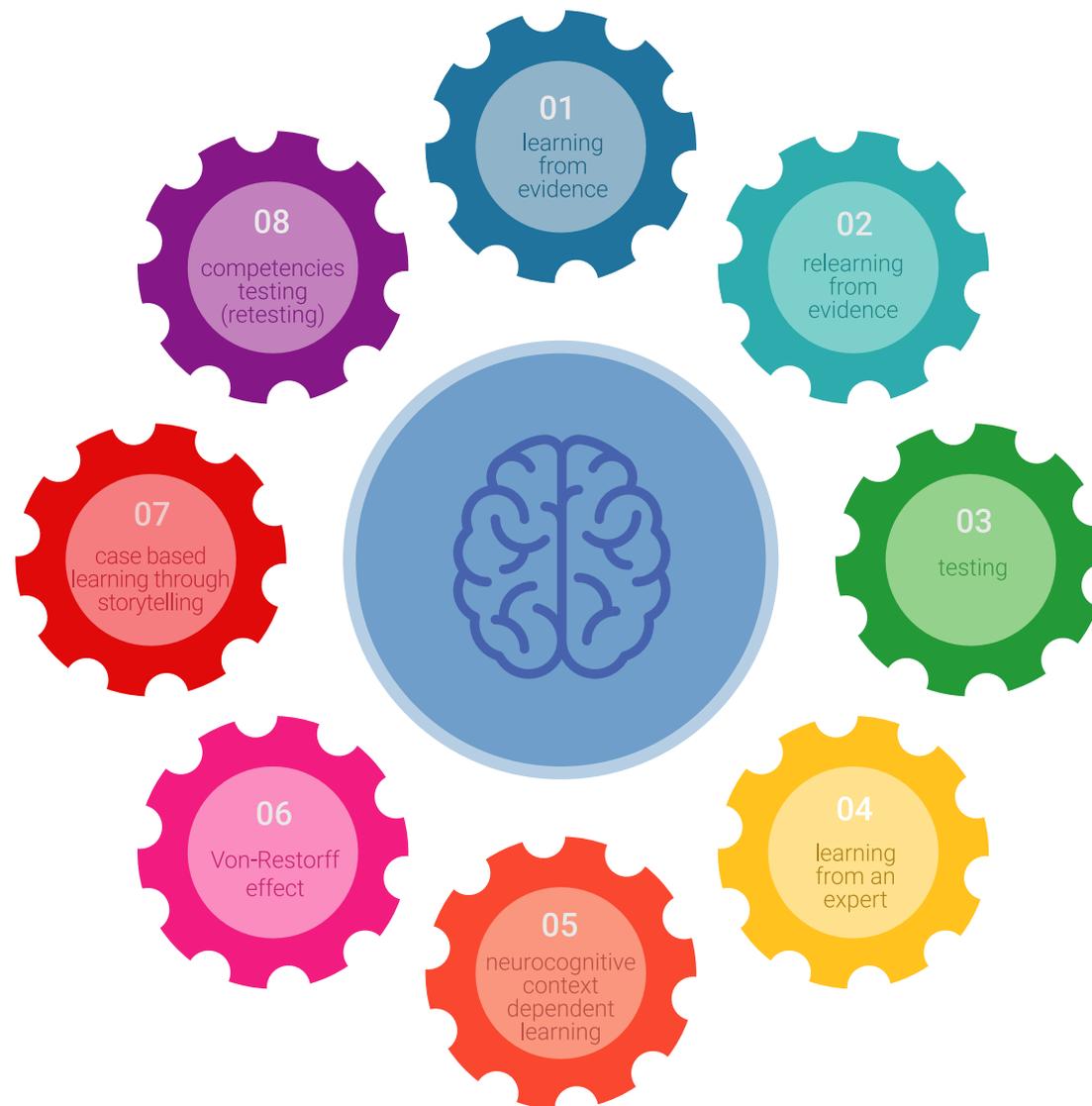
1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que 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 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

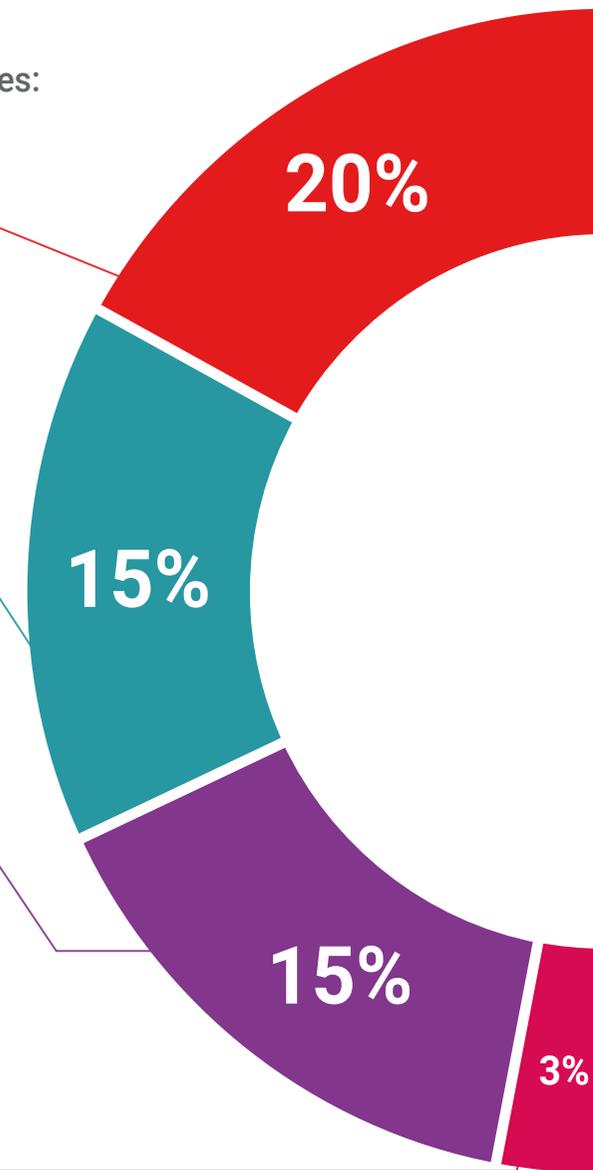
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

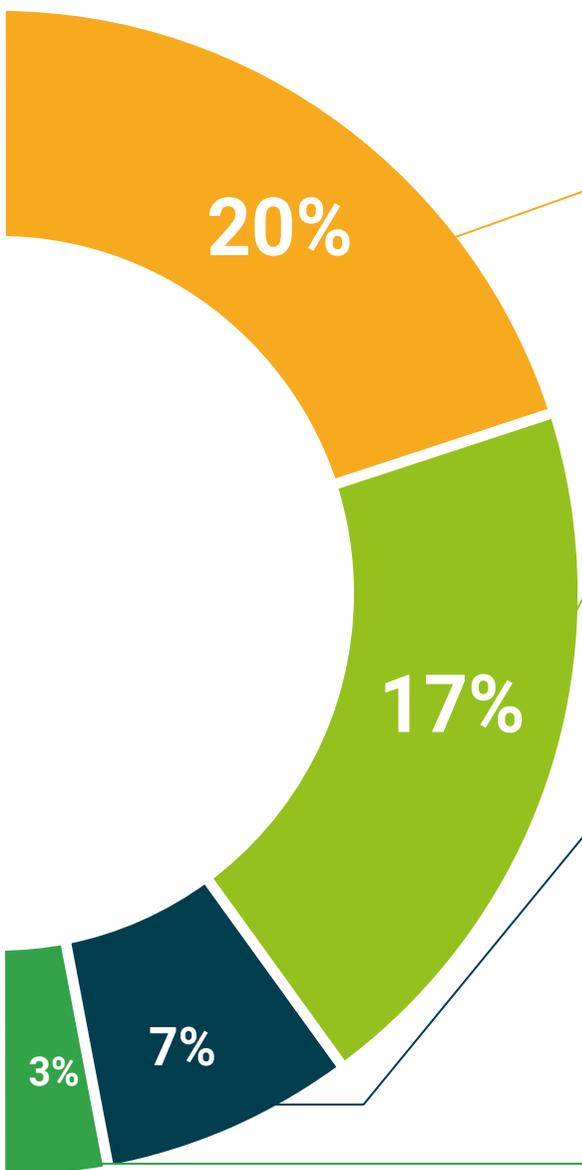
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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 Experto Universitario en Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto 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 **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria 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: **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**





Experto Universitario
Gestión y Evaluación de
Riesgos en la Industria
Alimentaria

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

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de Riesgos
en la Industria Alimentaria