

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de
la Seguridad Alimentaria



Experto Universitario Gestión y Evaluación de la Seguridad 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-seguridad-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 16

05

Metodología de estudio

pág. 22

06

Titulación

pág. 32

01

Presentación

Los consumidores actuales son cada vez más exigentes al demandar a las empresas del sector alimentario productos de mayor calidad, beneficiosos para su salud y por supuesto, que tengan niveles de seguridad sanitario. Una concienciación sobre la relevancia de lo que se consume, que también es impulsado desde las instituciones públicas, las cuales han fijado unas normativas en pro de la inocuidad de los alimentos. Un escenario, donde el profesional de la Nutrición en continua actualización de sus conocimientos debe estar al día. Por esta razón, nace este programa 100% online, que aporta al especialista las últimas novedades sobre las técnicas de higiene, la implantación de sistema de control en el sector y la normativa vigente. Todo ello además, mediante un contenido multimedia innovador al que tendrá acceso las 24 horas del día desde un ordenador con conexión a internet.



“

Gracias a este Experto Universitario 100% online podrás conocer los últimos avances en la Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria”

Hoy en día, la seguridad alimentaria y la preocupación por una nutrición adecuada, está ganando mayor relevancia en la sociedad. Además, desde los propios organismos públicos se exige a las empresas del sector el cumplimiento de los estándares de calidad y la prevención de enfermedades procedente de los alimentos.

Así, las medidas de higiene aplicadas en las fases de elaboración y distribución del producto, hasta el consumo final del mismo por parte de las personas son claves. Un proceso, que requiere además de un conocimiento profundo y actualizado sobre la evaluación y minimización de riesgos. Es por ello, por lo que TECH ha diseñado este Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria, en el cual se ofrece al profesional de la Nutrición, la información más actual en este ámbito.

Para ello, el especialista dispone de material didáctico innovador, que le permitirá ahondar fácilmente en los últimos sistemas de control aplicados en la Industria Alimentaria, especialmente atendiendo a la trazabilidad, la implementación de métodos de calidad y la protección del consumidor. Además, el sistema *Relearning*, le permitirá avanzar de un modo mucho más ágil por el contenido de esta titulación universitaria.

Esta institución ofrece así una excelente oportunidad para que el nutricionista consiga estar al día en este ámbito, además de forma cómoda y flexible. Y es que tan solo necesita de un dispositivo electrónico (ordenador, Tablet o móvil) con conexión a internet para poder acceder al temario alojado en el Campus Virtual. Asimismo, el alumnado cuenta con la libertad para distribuir la carga lectiva acorde a sus necesidades, lo que le permite compatibilizar perfectamente una titulación universitaria con sus responsabilidades profesionales y/o personales.

El itinerario académico incorpora la intervención de un Director Invitado Internacional, reconocido globalmente por su destacada experiencia profesional, quien impartirá *Masterclasses* centradas en la Seguridad Alimentaria.

Este **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad 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



Amplía tu experiencia profesional participando en las Masterclasses de calidad superior que liderará un reconocido Director Invitado Internacional, cuya trayectoria se enfoca en la Gestión Alimentaria”

“

Estas ante una titulación sin presencialidad, ni clases con horarios fijos y compatible con las exigencias más altas”

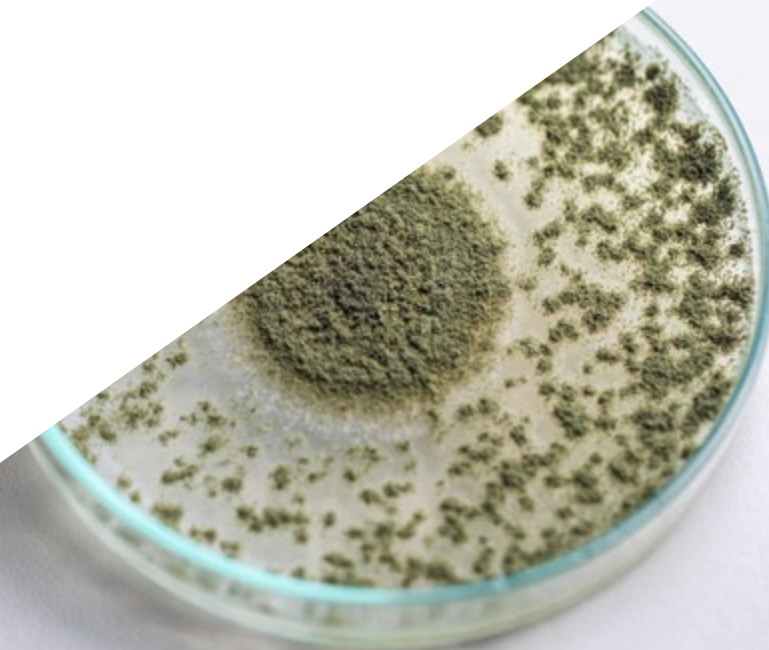
El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

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 con este Experto Universitario en los procesos más efectivos en la gestión de incidencias, retirada, recuperación de producto y reclamaciones de cliente.

Accede fácilmente desde cualquier dispositivo con conexión a internet al Campus Virtual donde encontrarás los requisitos exigidos por la norma de gestión de inocuidad alimentaria.



02 Objetivos

En el transcurso de este Experto Universitario, el profesional de la Nutrición conseguirá estar al tanto de las últimas novedades sobre la Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria. Todo ello gracias a los vídeo resúmenes, los vídeos en detalle o lecturas complementarias de este programa, que le llevará a ahondar en la gestión de la trazabilidad de alimentos, los sistemas de control de calidad o la puesta en marcha del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.).





“

En tan solo 6 meses podrás obtener la información más reciente sobre la Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria”

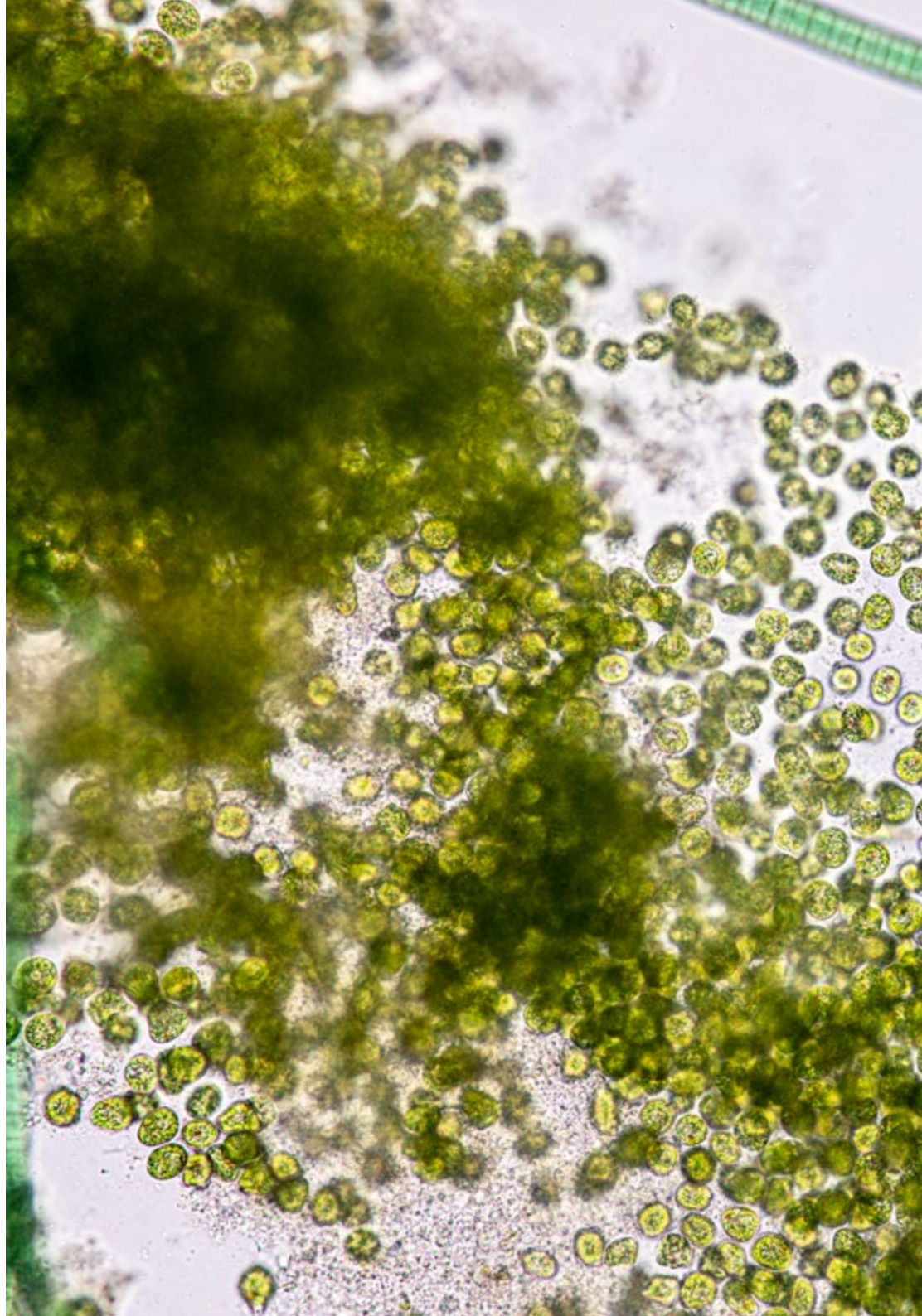


Objetivos generales

- 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



Una opción académica que te aporta simulaciones de casos de estudio con los que podrás estar al día sobre las claves en la evaluación de la seguridad alimentaria”





Objetivos específicos

Módulo 1. Higiene y Seguridad Alimentaria

- ♦ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
- ♦ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
- ♦ Elaborar e implementar para una empresa alimentaria y de restauración colectiva, sistemas de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Planes Generales de Higiene)

Módulo 2. Gestión y Calidad Alimentaria

- ♦ 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

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

Dirección del curso

TECH apuesta firmemente por la excelencia académica, un compromiso que se refleja en la calidad de su cuerpo docente, formado por expertos de gran prestigio. Con una sólida trayectoria en sus áreas y logros destacados en investigaciones y proyectos prácticos, estos profesionales juegan un papel central en cada programa, seleccionando los contenidos más actuales e innovadores. Asimismo, participan en el desarrollo de recursos multimedia altamente pedagógicos, asegurando que los egresados cuenten con una capacitación moderna y avanzada.





“

Este programa de TECH te ofrecerá el respaldo de un grupo docente de excelencia, integrado por profesionales con una sólida experiencia en su campo”

Director Invitado Internacional

Roberto Buttini es un destacado directivo con más de 30 años de experiencia en el **sector alimentario**. Particularmente, se ha especializado en áreas como **Investigación y Desarrollo, Procesamiento de Alimentos, Innovación y Seguridad e Higiene**. A lo largo de su carrera, ha demostrado un firme compromiso con la mejora de la calidad de los productos de ingesta, aplicando soluciones que benefician tanto a los consumidores como al planeta. Su trabajo se ha centrado en **garantizar la excelencia en la fabricación de comestibles**, impulsando procesos **eficientes y sostenibles** que cumplen con los más altos estándares de calidad.

A través de su trayectoria laboral, ha trabajado en diversas compañías de renombre como Barilla, una de las principales **empresas italianas** del sector de la **Nutrición**. En ella ha ocupado varios puestos ejecutivos como el de **Vicepresidente de Calidad Global y Seguridad Alimentaria**. Además, fue **Director de Investigación, Desarrollo y Calidad en Kamps - Lieken**, adquiriendo habilidades clave en el manejo de equipos multidisciplinarios, estrategias de I+D y en la implementación de sistemas de calidad disruptivos. También trabajó como científico en Enel, donde perfeccionó su capacidad analítica y de investigación en contextos tecnológicos complejos.

A nivel internacional, ha ganado reconocimiento por su contribución a la industria alimentaria. Ha sido un referente en el diseño de estrategias que aseguran **productos en múltiples mercados globales**. Su trabajo le ha permitido adquirir prestigio a nivel mundial, consolidando su posición como un líder en su campo. Ha sido galardonado por su **enfoque en la sostenibilidad y la responsabilidad social empresarial**, elevando cada vez más los estándares.

Asimismo, ha contribuido al conocimiento científico con artículos **especializados en procesamiento de alimentos**. Su enfoque en el cambio le ha permitido estar a la vanguardia en el desarrollo de prácticas más seguras, con un impacto significativo en la mejora de los sistemas.



D. Buttini, Roberto

- ♦ Vicepresidente de Calidad Global y Seguridad Alimentaria de Barilla Group, Parma, Italia
- ♦ Director de Desarrollo de Producto - Bakery Europe Categorías Suaves y Bebidas en Barilla Group
- ♦ Director de Investigación, Desarrollo y Calidad en Kamps – Lieken
- ♦ Científico en Enel
- ♦ Especialización en Management en el Instituto de Directivos Italianos Natale Toffoloni
- ♦ Especialización en Tecnología de Alimentos en Universidad de Parma, Italia
- ♦ Licenciatura en Química en la Universidad de Parma, Italia

“

Gracias a TECH podrás aprender con los mejores profesionales del mundo”

03

Estructura y contenido

TECH, en su máxima de ofrecer a todo su alumnado una enseñanza de calidad, reúne a los especialistas más relevantes del sector para que ofrezca la información más destacada y actual. Es por ello, por lo que el profesional de la Nutrición, que curse esta titulación, obtendrá el conocimiento más actualizado sobre las técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos o las medidas preventivas y de higiene más efectivas de los procesos en la Industria Alimentaria. Además, el sistema *Relearning*, basado en la reiteración de contenido, le permitirá reducir las largas horas de estudio tan frecuentes en otros métodos de enseñanza.



“

Un plan de estudio que te adentrará en las últimas medidas de seguridad alimentaria aplicadas en la Industria atendiendo a la norma internacional vigente”

Módulo 1. Higiene y Seguridad Alimentaria

- 1.1. Introducción a la seguridad alimentaria
 - 1.1.1. Concepto de higiene y seguridad alimentaria
 - 1.1.1.1. Evolución histórica. Importancia actual
 - 1.1.1.2. Objetivos y estrategias en política de seguridad alimentaria mundiales
 - 1.1.2. Programas específicos de aseguramiento de la calidad alimentaria
 - 1.1.3. La seguridad alimentaria a nivel del consumidor
 - 1.1.4. Trazabilidad. Concepto y aplicación en la industria alimentaria
- 1.2. Sistemas de autocontrol en el sector alimentario
 - 1.2.1. Planes generales de higiene (PGH)
 - 1.2.1.1. Objetivos e importancia actual
 - 1.2.1.2. Principios básicos y Bases para su implantación en las empresas alimentarias
 - 1.2.2. Manipulación de alimentos
 - 1.2.3. Medidas preventivas e higiene de los procesos en la industria alimentaria y en restauración
- 1.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.)
 - 1.3.1. Principios generales del sistema A.P.P.C.C.
 - 1.3.2. Diseño y verificación del diagrama de flujo
 - 1.3.3. Sistemas de evaluación de riesgos y sistemas de valoración de peligros
 - 1.3.4. Implantación de sistemas de control, límites críticos, medidas correctoras y sistemas de verificación
 - 1.3.5. Desarrollo de un cuadro de gestión y su aplicación en la industria alimentaria
- 1.4. Planes específicos en industria alimentaria
 - 1.4.1. Plan de formación de manipuladores
 - 1.4.1.1. Ejecución del Plan de Formación. Tipos de actividades formativas
 - 1.4.1.2. Metodología de la formación
 - 1.4.1.3. Seguimiento, vigilancia y medidas correctoras
 - 1.4.1.4. Verificación del plan
 - 1.4.2. Plan de homologación de proveedores
 - 1.4.2.1. Procedimientos de control, de verificación y acciones correctoras de un Plan de Homologación
 - 1.4.2.2. Higiene del Transporte de mercancías
 - 1.4.2.3. Estándares de Higiene en la Recepción de alimentos frescos, manufacturados, no perecederos, envasados y otros
- 1.4.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 1.4.3.1. Los biofilms y su repercusión en la seguridad alimentaria
 - 1.4.3.2. Métodos de limpieza y desinfección
 - 1.4.3.3. Tipos de detergentes y desinfección
 - 1.4.3.4. Sistemas de control y verificación del plan de limpieza y desinfección
- 1.5. La trazabilidad en industria alimentaria
 - 1.5.1. Introducción a la trazabilidad
 - 1.5.1.1. Antecedentes al sistema de trazabilidad
 - 1.5.1.2. Concepto de Trazabilidad
 - 1.5.1.3. Tipos de Trazabilidad
 - 1.5.1.4. Ventajas de la Trazabilidad
 - 1.5.2. Implantación del Plan de Trazabilidad
 - 1.5.2.1. Introducción
 - 1.5.2.2. Etapas previas
 - 1.5.2.3. Plan de Trazabilidad
 - 1.5.2.4. Sistema de Identificación del producto
 - 1.5.2.5. Métodos de comprobación del sistema
 - 1.5.3. Herramientas para la Identificación de productos
 - 1.5.3.1. Herramientas manuales
 - 1.5.3.2. Herramientas automatizadas
 - 1.5.3.2.1. Código de Barras EAN
 - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
 - 1.5.4. Registros
 - 1.5.4.1. Registro identificación de materias primas y otros materiales
 - 1.5.4.2. Registro de procesados de los alimentos
 - 1.5.4.3. Registro de identificación del producto final
 - 1.5.4.4. Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas
 - 1.5.4.5. Periodo de mantenimiento de los registros
 - 1.5.5. Gestión de incidencias, retirada y recuperación de producto y reclamaciones de clientes
- 1.6. Almacenamiento de mercancías y control de producto envasado
 - 1.6.1. Estándares de higiene del almacén seco de productos
 - 1.6.2. Mantenimiento en caliente: políticas de cocción y recalentamiento y estándares de higiene
 - 1.6.3. Registros de validación de los sistemas de almacenamiento y calibración de termómetros

- 1.6.4. El envasado de alimentos y su aplicación en seguridad alimentaria
 - 1.6.4.1. Garantías sanitarias y durabilidad de los alimentos en condiciones óptimas según la tecnología de envasado
 - 1.6.4.2. Envases alimentarios y contaminación ambiental
- 1.7. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos
 - 1.7.1. Laboratorio alimentario
 - 1.7.2. Control oficial de la cadena agroalimentaria
 - 1.7.2.1. PNCPA de la cadena agroalimentaria
 - 1.7.2.2. Autoridades competentes
 - 1.7.3. Métodos de análisis alimentarios
 - 1.7.3.1. Métodos de análisis en cereales
 - 1.7.3.2. Métodos de análisis de fertilizantes, de residuos de productos fitosanitarios y veterinarios
 - 1.7.3.3. Métodos de análisis de productos alimenticios
 - 1.7.3.4. Métodos de análisis de productos cárnicos
 - 1.7.3.5. Métodos de análisis de materias grasas
 - 1.7.3.6. Métodos de análisis de productos lácteos
 - 1.7.3.7. Métodos de análisis de vinos, zumos y mostos
 - 1.7.3.8. Métodos de análisis de productos de la pesca
 - 1.7.4. Técnicas de análisis nutricional
 - 1.7.4.1. Determinación de proteínas
 - 1.7.4.2. Determinación de carbohidratos
 - 1.7.4.3. Determinación de grasas
 - 1.7.4.4. Determinación de cenizas
- 1.8. Gestión de la inocuidad de alimentos
 - 1.8.1. Principios y gestión de la inocuidad alimentaria
 - 1.8.1.1. El concepto de peligro
 - 1.8.1.2. El concepto de riesgo
 - 1.8.1.3. La evaluación de riesgos
 - 1.8.2. Peligros Físicos
 - 1.8.2.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros físicos en alimentos
 - 1.8.2.2. Métodos de control de peligros físicos
 - 1.8.3. Peligros químicos
 - 1.8.3.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros químicos en alimentos
 - 1.8.3.2. Peligros químicos naturalmente presentes en los alimentos
 - 1.8.3.3. Peligros asociados a químicos añadidos intencionalmente a los alimentos
 - 1.8.3.4. Peligros químicos añadidos incidental o inintencionalmente
 - 1.8.3.5. Métodos de control de peligros químicos
 - 1.8.3.6. Alergénicos en alimentos
 - 1.8.4. Conceptos y consideraciones sobre peligros biológicos en alimentos
 - 1.8.4.2. Peligros de origen microbiano
 - 1.8.4.3. Peligros biológicos no microbianos
 - 1.8.4.4. Métodos de control de peligros biológicos
 - 1.8.5. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
 - 1.8.5.1. Antecedentes
 - 1.8.5.2. Alcance
 - 1.8.5.3. Las BPM en un sistema de gestión de la inocuidad
- 1.9. Validación de nuevos métodos y tecnología
 - 1.9.1. Validación de procesos y métodos
 - 1.9.1.1. Soporte documental
 - 1.9.1.2. Validación de técnicas de análisis
 - 1.9.1.3. Plan de muestreo de validación
 - 1.9.1.4. Sesgo y precisión del método
 - 1.9.1.5. Determinar la incertidumbre
 - 1.9.2. Métodos de validación
 - 1.9.2.1. Etapas de validación de métodos
 - 1.9.2.2. Tipos de procesos de validación, enfoques
 - 1.9.2.3. Informes de validación, resumen de datos obtenidos
 - 1.9.3. Análisis de causas
 - 1.9.3.1. Métodos cualitativos: causa-efecto y árbol causa-raíz
 - 1.9.3.2. Métodos cuantitativos: Diagrama de Pareto y gráficas de dispersión
 - 1.9.4. Auditorías internas del sistema de autocontrol
 - 1.9.4.1. Auditores competentes
 - 1.9.4.2. Programa y plan de auditorías
 - 1.9.4.3. Alcance de la auditoría
 - 1.9.4.4. Documentos de referencia

- 1.10. Mantenimiento de la cadena del frío
 - 1.10.1. La línea fría y su repercusión en la seguridad alimentaria
 - 1.10.2. Directrices en un servicio de restauración para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC en la línea fría completa
 - 1.10.3. Identificación de peligros asociados a la línea fría

Módulo 2. Gestión y Calidad Alimentaria

- 2.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 2.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 2.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 2.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 2.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 2.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 2.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 2.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 2.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 2.2.3. Normativa aplicable
- 2.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 2.3.1. Componentes de la suciedad
 - 2.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 2.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 2.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 2.3.5. Normativa vigente
- 2.4. Control de Plagas
 - 2.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 2.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 2.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 2.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 2.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 2.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 2.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 2.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 2.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 2.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 2.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 2.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 2.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 2.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 2.6.4. Homologación de proveedores
 - 2.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 2.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 2.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 2.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 2.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 2.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 2.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 2.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 2.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 2.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 2.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
 - 2.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
 - 2.8.2. Compromiso de la dirección
 - 2.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
 - 2.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado
 - 2.8.5. Diagramas de flujo
- 2.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 2.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 2.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 2.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 2.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 2.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 2.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.

- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 2.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 2.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 2.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 2.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

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. Turrónes
 - 3.10.2. Platos preparados
 - 3.10.3. Alimentos destinados a la población infantil
 - 3.10.4. Aplicación de sistemas APPCC



Esta titulación 100% online te permitirá actualizar tus conocimientos sobre las técnicas de análisis nutricional”

05

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intenso y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos 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 alumno una mejor integración en el mundo real.
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.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos en la plataforma de reseñas Trustpilot, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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 que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



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 nuestras 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 la Seguridad 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 la Seguridad 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 la Seguridad Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**





Experto Universitario
Gestión y Evaluación de
la Seguridad 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
la Seguridad Alimentaria

