

Grand Master Oficial Universitario
MBA en Dirección
de Empresas Alimentarias



Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias

Idioma: **Español**

Modalidad: **100% online**

Duración: **2 años**

Créditos: **120 ECTS**

Acceso web: www.techtute.com/nutricion/grand-master-universitario/grand-master-universitario-mba-direccion-empresas-alimentarias

Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Convalidación
de asignaturas

pág. 34

05

Objetivos docentes

pág. 40

06

Salidas profesionales

pág. 44

07

Idiomas gratuitos

pág. 50

08

Metodología de estudio

pág. 54

09

Cuadro docente

pág. 64

10

Doble Titulación

pág. 82

11

Homologación del título

pág. 86

12

Requisitos de acceso

pág. 90

13

Proceso de admisión

pág. 94

01

Presentación del programa

La relación entre la Dirección y Administración de Empresas y la Dirección de Empresas Alimentarias es estrecha, ya que una gestión efectiva en la industria alimentaria requiere habilidades en administración general y comprensión de procesos específicos del sector, como el control de calidad, la gestión de la cadena de suministro y la innovación en productos. Para los nutricionistas, esta integración es crucial, ya que les permite colaborar en el desarrollo de estrategias alimentarias, que mejoren la salud pública y optimicen la eficiencia operativa y económica de las empresas alimentarias. En este contexto, TECH proporciona un posgrado doble, incluyendo las últimas tendencias empresariales, así como las competencias en dirección de empresas alimentarias. Además, se ofrecerá una metodología innovadora 100% online.

Este es el momento, te estábamos esperando



“

No dejes pasar la oportunidad de capacitarte con este doble posgrado 100% online, en el que TECH te ofrece las principales innovaciones para gestionar empresas alimenticias a través de un Máster Oficial Universitario y un Máster de Formación Permanente”

El sector alimentario está experimentando una transformación impulsada por la innovación en nutrición y la demanda de productos más saludables. Por eso, las empresas del sector deben equilibrar la innovación con el cumplimiento de estándares nutricionales para satisfacer las expectativas de los consumidores y las regulaciones gubernamentales. No obstante, esto requiere que los especialistas optimicen sus estrategias para incorporar la alimentación como un componente central en la dirección de sus operaciones, abordando desde el desarrollo de productos hasta la comercialización y la comunicación con los consumidores.

Con el objetivo de facilitarles esta labor, TECH lanza un revolucionario doble postgrado con especialización en Dirección de Empresas Alimentarias. Ideado por referencias en este campo, el itinerario académico ahondará en aspectos que comprenden desde los métodos más sofisticados para garantizar la calidad de los alimentos hasta técnicas vanguardistas del Marketing con el objetivo de fidelizar a los clientes. De este modo, los expertos desarrollarán competencias avanzadas para liderar empresas alimentarias, mejorando los procesos operativos significativamente y optimizando la rentabilidad. En sintonía con esto, los materiales didácticos ahondarán en la gestión del talento, lo que permitirá a los egresados crear un ambiente de trabajo altamente productivo y donde todo el personal se sienta valorado.

Por otra parte, la titulación universitaria adquiere un mayor dinamismo gracias a las píldoras multimedia y a la amplia variedad de recursos didácticos que ofrece TECH (como lecturas especializadas, resúmenes interactivos o casos de estudio). Asimismo, la metodología *Relearning* de TECH permitirá a los profesionales obtener una puesta al día mucho más efectiva y en un menor tiempo. Así su proceso de actualización de conocimientos será totalmente natural y progresivo, por lo que no tendrán que invertir largas horas al estudio.





“

El plan de estudios incluye casos clínicos para acercar al máximo el desarrollo del programa a la realidad de la Dirección de Empresas Alimentarias”

02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.

Está reconocida oficialmente en diversos países como:

- ♦ TECH Universidad (México)
- ♦ TECH Universidad FUNDEPOS (Costa Rica)
- ♦ TECH Universidad ULAC (Venezuela)
- ♦ TECH Global University (Andorra)

Te damos +

“

*Estudia en la mayor universidad digital
del mundo y asegura tu éxito profesional.
El futuro empieza en TECH”*

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

Forbes
Mejor universidad
online del mundo

Plan
de estudios
más completo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistumba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

Profesorado
TOP
Internacional



La metodología
más eficaz

Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.

nº1
Mundial
Mayor universidad
online del mundo

La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículum de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

La web de valoraciones Trustpilot ha posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo por sus alumnos. Este portal de reseñas, el más fiable y prestigioso porque verifica y valida la autenticidad de cada opinión publicada, ha concedido a TECH su calificación más alta, 4,9 sobre 5, atendiendo a más de 1000 reseñas recibidas. Unas cifras que sitúan a TECH como la referencia universitaria absoluta a nivel internacional.



03

Plan de estudios

El plan de estudios ofrecerá una capacitación integral y especializada, que resultará especialmente valiosa para los nutricionistas que busquen expandir su impacto en el sector alimentario. Así, se combinará la excelencia en gestión empresarial con una profundidad específica en el ámbito alimentario, capacitando a los egresados para liderar con éxito en un entorno cada vez más competitivo y regulado. Asimismo, adquirirán competencias avanzadas en administración estratégica, finanzas y liderazgo, mientras que también profundizarán en aspectos críticos como la seguridad alimentaria, la innovación en productos y la gestión de la cadena de suministro.

*Un temario
completo y bien
desarrollado*





“

Abarcarás, desde las metodologías avanzadas de gestión y finanzas, hasta las técnicas específicas para la optimización de procesos en el sector alimentario, gracias a una amplia biblioteca de recursos multimedia”

El Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias de TECH se distingue como un programa intensivo que prepara a los alumnos para afrontar retos y decisiones empresariales tanto a nivel nacional como internacional. Su contenido está pensado para favorecer el desarrollo de competencias directivas que permitan la toma de decisiones con un mayor rigor en entornos inciertos.

A lo largo de un año de estudio, el alumno analizará multitud de casos prácticos mediante el trabajo individual, logrando un aprendizaje de gran calidad que podrá aplicar, posteriormente, a su práctica diaria. Se trata, por tanto, de una auténtica inmersión en situaciones reales de negocio.

Esta doble titulación fortalecerá las habilidades de los profesionales en gestión y toma de decisiones, y les proporcionará un entendimiento detallado de las dinámicas y retos de la industria alimentaria, preparándolos para enfrentar desafíos complejos y contribuir al desarrollo y mejora de prácticas alimentarias más sostenibles y eficaces.

Así, este Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias está compuesto por los siguientes contenidos:

*Accede a la biblioteca de recursos multimedia
y a todo el temario desde el primer día.
¡Olvídate de los incómodos horarios fijos!*

Asignatura 1	Liderazgo, ética y responsabilidad social
Asignatura 2	Dirección estratégica y <i>Management</i> directivo
Asignatura 3	Dirección de personas y gestión del talento
Asignatura 4	Dirección económica-financiera
Asignatura 5	Dirección de operaciones y logística
Asignatura 6	Dirección de sistemas de información
Asignatura 7	Gestión Comercial, Marketing Estratégico y Comunicación Corporativa
Asignatura 8	Innovación y dirección de proyectos
Asignatura 9	<i>Management</i> Directivo
Asignatura 10	Trabajo Final de Máster (TFM)
Asignatura 11	Matemáticas
Asignatura 12	Estadística
Asignatura 13	Alimentos, tecnología y cultura
Asignatura 14	Economía y empresa alimentaria
Asignatura 15	Alimentación y Salud Pública
Asignatura 16	Industrias alimentarias
Asignatura 17	Higiene y Seguridad Alimentaria
Asignatura 18	Gestión y calidad alimentaria
Asignatura 19	Evaluación de la Seguridad Alimentaria
Asignatura 20	Marketing y comportamiento del consumidor



Trabajo Final de Máster

El Trabajo Final del Máster (TFM) tendrá un enfoque teórico y/o práctico y su finalidad primordial será acreditar los conocimientos adquiridos a través de este programa universitario. Este ejercicio deberá estar orientado a propuestas innovadoras vinculadas a cuestiones de actualidad y relacionados a los contenidos abordados en la titulación. Además, todos los TFM serán realizados bajo la supervisión de un tutor académico, encargado de asesorar y planificar las diferentes etapas de desarrollo de este proyecto investigativo.

El TFM está dispuesto a mitad del plan de estudios para poder iniciar su desarrollo mientras se llevan a cabo el resto de las asignaturas específicas, permitiendo al estudiante compatibilizar ambas tareas y lograr finalizar el programa en el plazo de 2 años.

“Ampliarás tus habilidades metodológicas e investigativas a través del desarrollo de un Trabajo Final de Máster”

Asignatura 1

Liderazgo, Ética y Responsabilidad Social

1.1. Globalización y Gobernanza

- 1.1.1. Gobernanza y Gobierno Corporativo
- 1.1.2. Fundamentos del Gobierno Corporativo en las empresas
- 1.1.3. El Rol del Consejo de Administración en el marco del Gobierno Corporativo

1.2. Liderazgo

- 1.2.1. Liderazgo. Una aproximación conceptual
- 1.2.2. Liderazgo en las empresas
- 1.2.3. La importancia del líder en la dirección de empresas

1.3. Cross Cultural Management

- 1.3.1. Concepto de *Cross Cultural Management*
- 1.3.2. Aportaciones al Conocimiento de Culturas Nacionales
- 1.3.3. Gestión de la Diversidad

1.4. Desarrollo directivo y liderazgo

- 1.4.1. Concepto de Desarrollo Directivo
- 1.4.2. Concepto de Liderazgo
- 1.4.3. Teorías del Liderazgo
- 1.4.4. Estilos de Liderazgo
- 1.4.5. La inteligencia en el Liderazgo
- 1.4.6. Los desafíos del líder en la actualidad

1.5. Ética empresarial

- 1.5.1. Ética y Moral
- 1.5.2. Ética Empresarial
- 1.5.3. Liderazgo y ética en las empresas

1.6. Sostenibilidad

- 1.6.1. Sostenibilidad y desarrollo sostenible
- 1.6.2. Agenda 2030
- 1.6.3. Las empresas sostenibles

1.7. Responsabilidad Social de la Empresa

- 1.7.1. Dimensión internacional de la Responsabilidad Social de las Empresas
- 1.7.2. Implementación de la Responsabilidad Social de la Empresa
- 1.7.3. Impacto y medición de la Responsabilidad Social de la Empresa

1.8. Sistemas y herramientas de Gestión responsable

- 1.8.1. RSC: La responsabilidad social corporativa
- 1.8.2. Aspectos esenciales para implantar una estrategia de gestión responsable
- 1.8.3. Pasos para la implantación de un sistema de gestión de responsabilidad social corporativa
- 1.8.4. Herramientas y estándares de la RSC

1.9. Multinacionales y derechos humanos

- 1.9.1. Globalización, empresas multinacionales y derechos humanos
- 1.9.2. Empresas multinacionales frente al derecho internacional
- 1.9.3. Instrumentos jurídicos para multinacionales en materia de derechos humanos

1.10. Entorno legal y Corporate Governance

- 1.10.1. Normas internacionales de importación y exportación
- 1.10.2. Propiedad intelectual e industrial
- 1.10.3. Derecho Internacional del Trabajo

Asignatura 2

Dirección estratégica y Management Directivo

2.1. Análisis y diseño organizacional

- 2.1.1. Marco Conceptual
- 2.1.2. Factores clave en el diseño organizacional
- 2.1.3. Modelos básicos de organizaciones
- 2.1.4. Diseño organizacional: tipologías

2.2. Estrategia Corporativa

- 2.2.1. Estrategia corporativa competitiva
- 2.2.2. Estrategias de Crecimiento: tipologías
- 2.2.3. Marco conceptual

2.3. Planificación y Formulación Estratégica

- 2.3.1. Marco Conceptual
- 2.3.2. Elementos de la Planificación Estratégica
- 2.3.3. Formulación Estratégica: Proceso de la Planificación Estratégica

2.4. Pensamiento estratégico

- 2.4.1. La empresa como un sistema
- 2.4.2. Concepto de organización

2.5. Diagnóstico Financiero

- 2.5.1. Concepto de Diagnóstico Financiero
- 2.5.2. Etapas del Diagnóstico Financiero
- 2.5.3. Métodos de Evaluación para el Diagnóstico Financiero

2.6. Planificación y Estrategia

- 2.6.1. El Plan de una Estrategia
- 2.6.2. Posicionamiento Estratégico
- 2.6.3. La Estrategia en la Empresa

2.7. Modelos y Patrones Estratégicos

- 2.7.1. Marco Conceptual
- 2.7.2. Modelos Estratégicos
- 2.7.3. Patrones Estratégicos: Las Cinco P's de la Estrategia

2.8. Estrategia Competitiva

- 2.8.1. La Ventaja Competitiva
- 2.8.2. Elección de una Estrategia Competitiva
- 2.8.3. Estrategias según el Modelo del Reloj Estratégico
- 2.8.4. Tipos de Estrategias según el ciclo de vida del sector industrial

2.9. Dirección Estratégica

- 2.9.1. El concepto de Estrategia
- 2.9.2. El proceso de dirección estratégica
- 2.9.3. Enfoques de la dirección estratégica

2.10. Implementación de la Estrategia

- 2.10.1. Sistemas de Indicadores y Enfoque por Procesos
- 2.10.2. Mapa Estratégico
- 2.10.3. Alineamiento Estratégico

2.11. Management Directivo

- 2.11.1. Marco conceptual del *Management Directivo*
- 2.11.2. *Management Directivo*. El Rol del Consejo de Administración y herramientas de gestión corporativas

2.12. Comunicación Estratégica

- 2.12.1. Comunicación interpersonal
- 2.12.2. Habilidades comunicativas e influencia
- 2.12.3. La comunicación interna
- 2.12.4. Barreras para la comunicación empresarial

Asignatura 3**Dirección de personas y gestión del talento****3.1. Comportamiento Organizacional**

- 3.1.1. Comportamiento Organizacional. Marco Conceptual
- 3.1.2. Principales factores del comportamiento organizacional

3.2. Las personas en las organizaciones

- 3.2.1. Calidad de vida laboral y bienestar psicológico
- 3.2.2. Equipos de trabajo y la dirección de reuniones
- 3.2.3. Coaching y gestión de equipos
- 3.2.4. Gestión de la igualdad y diversidad

3.3. Dirección Estratégica de personas

- 3.3.1. Dirección Estratégica y recursos humanos
- 3.3.2. Dirección estratégica de personas

3.4. Evolución de los Recursos. Una visión integrada

- 3.4.1. La importancia de RR.HH
- 3.4.2. Un nuevo entorno para la gestión y dirección de personas
- 3.4.3. Dirección estratégica de RR.HH

3.5. Selección, dinámicas de grupo y reclutamiento de RRHH

- 3.5.1. Aproximación al reclutamiento y la selección
- 3.5.2. El reclutamiento
- 3.5.3. El proceso de selección

3.6. Gestión de recursos humanos por competencias

- 3.6.1. Análisis del potencial
- 3.6.2. Política de retribución
- 3.6.3. Planes de carrera/sucesión

3.7. Evaluación del rendimiento y gestión del desempeño

- 3.7.1. La gestión del rendimiento
- 3.7.2. Gestión del desempeño: objetivos y proceso

3.8. Gestión de la formación

- 3.8.1. Las teorías del aprendizaje
- 3.8.2. Detección y retención del talento
- 3.8.3. Gamificación y la gestión del talento
- 3.8.4. La formación y la obsolescencia profesional

3.9. Gestión del talento

- 3.9.1. Claves para la gestión positiva
- 3.9.2. Origen conceptual del talento y su implicación en la empresa
- 3.9.3. Mapa del talento en la organización
- 3.9.4. Coste y valor añadido

3.10. Innovación en gestión del talento y las personas

- 3.10.1. Modelos de gestión el talento estratégico
- 3.10.2. Identificación, formación y desarrollo del talento
- 3.10.3. Fidelización y retención
- 3.10.4. Proactividad e innovación

3.11. Motivación

- 3.11.1. La naturaleza de la motivación
- 3.11.2. La teoría de las expectativas
- 3.11.3. Teorías de las necesidades
- 3.11.4. Motivación y compensación económica

3.12. Employer Branding

- 3.12.1. *Employer Branding* en RR.HH.
- 3.12.2. Personal Branding para profesionales de RR.HH

3.13. Desarrollo de equipos de alto desempeño

- 3.13.1. Los equipos de alto desempeño: los equipos autogestionados
- 3.13.2. Metodologías de gestión de equipos autogestionados de alto desempeño

3.14. Desarrollo competencial directivo

- 3.14.1. ¿Qué son las competencias directivas?
- 3.14.2. Elementos de las competencias
- 3.14.3. Conocimiento
- 3.14.4. Habilidades de dirección
- 3.14.5. Actitudes y valores en los directivos
- 3.14.6. Habilidades directivas

3.15. Gestión del tiempo

- 3.15.1. Beneficios
- 3.15.2. ¿Cuáles pueden ser las causas de una mala gestión del tiempo?
- 3.15.3. Tiempo
- 3.15.4. Las ilusiones del tiempo
- 3.15.5. Atención y memoria
- 3.15.6. Estado mental
- 3.15.7. Gestión del tiempo
- 3.15.8. Proactividad
- 3.15.9. Tener claro el objetivo
- 3.15.10. Orden
- 3.15.11. Planificación

3.16. Gestión del cambio

- 3.16.1. Gestión del cambio
- 3.16.2. Tipo de procesos de gestión del cambio
- 3.16.3. Etapas o fases en la gestión del cambio

3.17. Negociación y gestión de conflictos

- 3.17.1. Negociación
- 3.17.2. Gestión de Conflictos
- 3.17.3. Gestión de Crisis

3.18. Comunicación directiva

- 3.18.1. Comunicación interna y externa en el ámbito empresarial
- 3.18.2. Departamentos de Comunicación
- 3.18.3. El responsable de comunicación de la empresa. El perfil del Dircom

3.19. Gestión de Recursos Humanos y equipos PRL

- 3.19.1. Gestión de recursos humanos y equipos
- 3.19.2. Prevención de riesgos laborales

3.20. Productividad, atracción, retención y activación del talento

- 3.20.1. La productividad
- 3.20.2. Palancas de atracción y retención de talento

3.21. Compensación monetaria vs. No monetaria

- 3.21.1. Compensación monetaria vs. No monetaria
- 3.21.2. Modelos de bandas salariales
- 3.21.3. Modelos de compensación No monetaria
- 3.21.4. Modelo de trabajo
- 3.21.5. Comunidad corporativa
- 3.21.6. Imagen de la empresa
- 3.21.7. Salario emocional

3.22. Innovación en gestión del talento y las personas

- 3.22.1. Innovación en las Organizaciones
- 3.22.2. Nuevos retos del departamento de Recursos Humanos
- 3.22.3. Gestión de la Innovación
- 3.22.4. Herramientas para la Innovación

3.23. Gestión del conocimiento y del talento

- 3.23.1. Gestión del conocimiento y del talento
- 3.23.2. Implementación de la gestión del conocimiento

3.24. Transformación de los recursos humanos en la era digital

- 3.24.1. El contexto socioeconómico
- 3.24.2. Nuevas formas de organización empresarial
- 3.24.3. Nuevas metodologías

Asignatura 4

Dirección económico-financiera

4.1. Entorno Económico

- 4.1.1. Entorno macroeconómico y el sistema financiero nacional
- 4.1.2. Instituciones financieras
- 4.1.3. Mercados financieros
- 4.1.4. Activos financieros
- 4.1.5. Otros entes del sector financiero

4.2. La financiación de la empresa

- 4.2.1. Fuentes de financiación
- 4.2.2. Tipos de costes de financiación

4.3. Contabilidad Directiva

- 4.3.1. Conceptos básicos
- 4.3.2. El Activo de la empresa
- 4.3.3. El Pasivo de la empresa
- 4.3.4. El Patrimonio Neto de la empresa
- 4.3.5. La Cuenta de Resultados

4.4. De la contabilidad general a la contabilidad de costes

- 4.4.1. Elementos del cálculo de costes
- 4.4.2. El gasto en contabilidad general y en contabilidad de costes
- 4.4.3. Clasificación de los costes

4.5. Sistemas de información y Business Intelligence

- 4.5.1. Fundamentos y clasificación
- 4.5.2. Fases y métodos de reparto de costes
- 4.5.3. Elección de centro de costes y efecto

4.6. Presupuesto y Control de Gestión

- 4.6.1. El modelo presupuestario
- 4.6.2. El Presupuesto de Capital
- 4.6.3. La Presupuesto de Explotación
- 4.6.4. El Presupuesto de Tesorería
- 4.6.5. Seguimiento del Presupuesto

4.7. Gestión de tesorería

- 4.7.1. Fondo de Maniobra Contable y Fondo de Maniobra Necesario
- 4.7.2. Cálculo de Necesidades Operativas de Fondos
- 4.7.3. *Credit Management*

4.8. Responsabilidad fiscal de las empresas

- 4.8.1. Conceptos tributarios básicos
- 4.8.2. El impuesto de sociedades
- 4.8.3. El impuesto sobre el valor añadido
- 4.8.4. Otros impuestos relacionados con la actividad mercantil
- 4.8.5. La empresa como facilitador de la labor del Estado

4.9. Sistemas de control de las empresas

- 4.9.1. Análisis de los estados financieros
- 4.9.2. El Balance de la empresa
- 4.9.3. La Cuenta de Pérdidas y Ganancias
- 4.9.4. El Estado de Flujos de Efectivo
- 4.9.5. Análisis de Ratios

4.10. Dirección Financiera

- 4.10.1. Las decisiones financieras de la empresa
- 4.10.2. El departamento financiero
- 4.10.3. Excedentes de tesorería
- 4.10.4. Riesgos asociados a la dirección financiera
- 4.10.5. Gestión de riesgos de la dirección financiera

4.11. Planificación Financiera

- 4.11.1. Definición de la planificación financiera
- 4.11.2. Acciones a efectuar en la planificación financiera
- 4.11.3. Creación y establecimiento de la estrategia empresarial
- 4.11.4. El cuadro *Cash Flow*
- 4.11.5. El cuadro de circulante

4.12. Estrategia Financiera Corporativa

- 4.12.1. Estrategia corporativa y fuentes de financiación
- 4.12.2. Productos financieros de financiación empresarial

4.13. Contexto Macroeconómico

- 4.13.1. Contexto macroeconómico
- 4.13.2. Indicadores económicos relevantes
- 4.13.3. Mecanismos para el control de magnitudes macroeconómicas
- 4.13.4. Los ciclos económicos

4.14. Financiación Estratégica

- 4.14.1. La autofinanciación
- 4.14.2. Ampliación de fondos propios
- 4.14.3. Recursos Híbridos
- 4.14.4. Financiación a través de intermediarios

4.15. Mercados monetarios y de capitales

- 4.15.1. El Mercado Monetario
- 4.15.2. El Mercado de Renta Fija
- 4.15.3. El Mercado de Renta Variable
- 4.15.4. El Mercado de Divisas
- 4.15.5. El Mercado de Derivados

4.16. Análisis y planificación financiera

- 4.16.1. Análisis del Balance de Situación
- 4.16.2. Análisis de la Cuenta de Resultados
- 4.16.3. Análisis de la Rentabilidad

4.17. Análisis y resolución de casos/ problemas

- 4.17.1. Información financiera de Industria de Diseño y Textil, S.A. (INDITEX)

Asignatura 5

Dirección de operaciones y logística

5.1. Dirección y Gestión de Operaciones

- 5.1.1. La función de las operaciones
- 5.1.2. El impacto de las operaciones en la gestión de las empresas
- 5.1.3. Introducción a la estrategia de Operaciones
- 5.1.4. La dirección de Operaciones

5.2. Organización industrial y logística

- 5.2.1. Departamento de Organización Industrial
- 5.2.2. Departamento de Logística

5.3. Estructura y tipos de producción (MTS, MTO, ATO, ETO ...)

- 5.3.1. Sistema de producción
- 5.3.2. Estrategia de producción
- 5.3.3. Sistema de gestión de inventario
- 5.3.4. Indicadores de producción

5.4. Estructura y tipos de aprovisionamiento

- 5.4.1. Función del aprovisionamiento
- 5.4.2. Gestión de aprovisionamiento
- 5.4.3. Tipos de compras
- 5.4.4. Gestión de compras de una empresa de forma eficiente
- 5.4.5. Etapas del proceso de decisión de la compra

5.5. Control económico de compras

- 5.5.1. Influencia económica de las compras
- 5.5.2. Centro de costes
- 5.5.3. Presupuestación
- 5.5.4. Presupuestación vs. gasto real
- 5.5.5. Herramientas de control presupuestario

5.6. Control de las operaciones de almacén

- 5.6.1. Control de inventario
- 5.6.2. Sistema de ubicación
- 5.6.3. Técnicas de gestión de stock
- 5.6.4. Sistema de almacenamiento

5.7. Gestión estratégica de compras

- 5.7.1. Estrategia empresarial
- 5.7.2. Planeación estratégica
- 5.7.3. Estrategia de compras

5.8. Tipologías de la Cadena de Suministro (SCM)

- 5.8.1. Cadena de suministro
- 5.8.2. Beneficios de la gestión de la cadena suministro
- 5.8.3. Gestión logística en la cadena de suministro

5.9. Supply Chain Management

- 5.9.1. Concepto de Gestión de la Cadena de Suministro (SCM)
- 5.9.2. Costes y eficiencia de la cadena de operaciones
- 5.9.3. Patrones de Demanda
- 5.9.4. La estrategia de operaciones y el cambio

5.10. Interacciones de la SCM con todas las áreas

- 5.10.1. Interacción de la cadena de suministro
- 5.10.2. Interacción de la cadena de suministro. Integración por partes
- 5.10.3. Problemas de integración de la cadena de suministro
- 5.10.4. Cadena de suministro 4.0

5.11. Costes de la logística

- 5.11.1. Costes logísticos
- 5.11.2. Problemas de los costes logísticos
- 5.11.3. Optimización de costes logísticos

5.12. Rentabilidad y eficiencia de las cadenas logísticas: KPIS

- 5.12.1. Cadena logística
- 5.12.2. Rentabilidad y eficiencia de la cadena logística.
- 5.12.3. Indicadores de rentabilidad y eficiencia de la cadena logística

5.13. Gestión de procesos

- 5.13.1. La gestión de procesos
- 5.13.2. Enfoque basado en procesos: mapa de procesos
- 5.13.3. Mejoras en la gestión de procesos

5.14. Distribución y logística de transportes

- 5.14.1. Distribución en la cadena de suministro
- 5.14.2. Logística de Transportes
- 5.14.3. Sistemas de Información Geográfica como soporte a la Logística

5.15. Logística y clientes

- 5.15.1. Análisis de Demanda
- 5.15.2. Previsión de Demanda y Ventas
- 5.15.3. Planificación de Ventas y Operaciones
- 5.15.4. Planeamiento participativo, pronóstico y reabastecimiento (CPFR)

5.16. Logística internacional

- 5.16.1. Procesos de exportación e importación
- 5.16.2. Aduanas
- 5.16.3. Formas y Medios de Pago Internacionales
- 5.16.4. Plataformas logísticas a nivel internacional

5.17. Outsourcing de operaciones

- 5.17.1. Gestión de operaciones y *Outsourcing*
- 5.17.2. Implantación del outsourcing en entornos logísticos

5.18. Competitividad en operaciones

- 5.18.1. Gestión de Operaciones
- 5.18.2. Competitividad operacional
- 5.18.3. Estrategia de Operaciones y ventajas competitivas

5.19. Gestión de la calidad

- 5.19.1. Cliente interno y cliente externo
- 5.19.2. Los costes de calidad
- 5.19.3. La mejora continua y la filosofía de *Deming*

Asignatura 6

Dirección de sistemas de información

6.1. Entornos tecnológicos

- 6.1.1. Tecnología y globalización
- 6.1.2. Entorno económico y tecnología
- 6.1.3. Entorno tecnológico y su impacto en las empresas

6.2. Sistemas y tecnologías de la información en la empresa

- 6.2.1. Evolución del modelo de IT
- 6.2.2. Organización y departamento IT
- 6.2.3. Tecnologías de la información y entorno económico

6.3. Estrategia corporativa y estrategia tecnológica

- 6.3.1. Creación de valor para clientes y accionistas
- 6.3.2. Decisiones estratégicas de SI/TI
- 6.3.3. Estrategia corporativa vs. estrategia tecnológica y digital

6.4. Dirección de Sistemas de Información

- 6.4.1. Gobierno Corporativo de la tecnología y los sistemas de información
- 6.4.2. Dirección de los sistemas de información en las empresas
- 6.4.3. Directivos expertos en sistemas de información: roles y funciones

6.5. Planificación estratégica de Sistemas de Información

- 6.5.1. Sistemas de información y estrategia corporativa
- 6.5.2. Planificación estratégica de los sistemas de información
- 6.5.3. Fases de la planificación estratégica de los sistemas de información

6.6. Sistemas de información para la toma de decisiones

- 6.6.1. *Business intelligence*
- 6.6.2. *Data Warehouse*
- 6.6.3. BSC o Cuadro de mando Integral

6.7. Explorando la información

- 6.7.1. SQL: bases de datos relacionales. Conceptos básicos
- 6.7.2. Redes y comunicaciones
- 6.7.3. Sistema operacional: modelos de datos normalizados
- 6.7.4. Sistema estratégico: OLAP, modelo multidimensional y *dashboards* gráfico
- 6.7.5. Análisis estratégico de BBDD y composición de informes

6.8. Business Intelligence empresarial

- 6.8.1. El mundo del dato
- 6.8.2. Conceptos relevantes
- 6.8.3. Principales características
- 6.8.4. Soluciones en el mercado actual
- 6.8.5. Arquitectura global de una solución BI
- 6.8.6. Ciberseguridad en BI y Data Science

6.9. Nuevo concepto empresarial

- 6.9.1. ¿Por qué BI?
- 6.9.2. Obtención de la información
- 6.9.3. BI en los distintos departamentos de la empresa
- 6.9.4. Razones para invertir en BI

6.10. Herramientas y soluciones BI

- 6.10.1. ¿Cómo elegir la mejor herramienta?
- 6.10.2. Microsoft Power BI, MicroStrategy y Tableau
- 6.10.3. SAP BI, SAS BI y Qlikview
- 6.10.4. Prometeus

6.11. Planificación y dirección Proyecto BI

- 6.11.1. Primeros pasos para definir un proyecto de BI
- 6.11.2. Solución BI para la empresa
- 6.11.3. Toma de requisitos y objetivos

6.12. Aplicaciones de gestión corporativa

- 6.12.1. Sistemas de información y gestión corporativa
- 6.12.2. Aplicaciones para la gestión corporativa
- 6.12.3. Sistemas *Enterprise Resource Planning* o ERP

6.13. Transformación Digital

- 6.13.1. Marco conceptual de la transformación digital
- 6.13.2. Transformación digital; elementos clave, beneficios e inconvenientes
- 6.13.3. Transformación digital en las empresas

6.14. Tecnologías y tendencias

- 6.14.1. Principales tendencias en el ámbito de la tecnología que están cambiando los modelos de negocio
- 6.14.2. Análisis de las principales tecnologías emergentes

6.15. Outsourcing de TI

- 6.15.1. Marco conceptual del *outsourcing*
- 6.15.2. Outsourcing de TI y su impacto en los negocios
- 6.15.3. Claves para implementar proyectos corporativos de outsourcing de TI

Asignatura 7

Gestión Comercial, Marketing Estratégico y Comunicación Corporativa

7.1. Dirección comercial

- 7.1.1. Marco conceptual de la dirección comercial
- 7.1.2. Estrategia y planificación comercial
- 7.1.3. El rol de los directores comerciales

7.2. Marketing

- 7.2.1. Concepto de Marketing
- 7.2.2. Elementos básicos del marketing
- 7.2.3. Actividades de marketing de la empresa

7.3. Gestión Estratégica del Marketing

- 7.3.1. Concepto de Marketing estratégico
- 7.3.2. Concepto de planificación estratégica de marketing
- 7.3.3. Etapas del proceso de planificación estratégica de marketing



7.4. Marketing digital y comercio electrónico

- 7.4.1. Objetivos del Marketing digital y comercio electrónico
- 7.4.2. Marketing Digital y medios que emplea
- 7.4.3. Comercio electrónico. Contexto general
- 7.4.4. Categorías del comercio electrónico
- 7.4.5. Ventajas y desventajas del *Ecommerce* frente al comercio tradicional

7.5. Managing digital business

- 7.5.1. Estrategia competitiva ante la creciente digitalización de los medios
- 7.5.2. Diseño y creación de un plan de Marketing Digital
- 7.5.3. Análisis del ROI en un plan de Marketing Digital

7.6. Marketing digital para reforzar la marca

- 7.6.1. Estrategias online para mejorar la reputación de tu marca
- 7.6.2. *Branded Content & Storytelling*

7.7. Estrategia de Marketing Digital

- 7.7.1. Definir la estrategia del Marketing Digital
- 7.7.2. Herramientas de la estrategia de Marketing Digital

7.8. Marketing digital para captar y fidelizar clientes

- 7.8.1. Estrategias de fidelización y vinculación a través de Internet
- 7.8.2. *Visitor Relationship Management*
- 7.8.3. Hipersegmentación

7.9. Gestión de campañas digitales

- 7.9.1. ¿Qué es una campaña de publicidad digital?
- 7.9.2. Pasos para lanzar una campaña de marketing online
- 7.9.3. Errores de las campañas de publicidad digital

7.10. Plan de marketing online

- 7.10.1. ¿Qué es un plan de Marketing Online?
- 7.10.2. Pasos para crear un plan de Marketing Online
- 7.10.3. Ventajas de disponer un plan de Marketing Online

7.11. Blended marketing

- 7.11.1. ¿Qué es el *Blended Marketing*?
- 7.11.2. Diferencias entre Marketing Online y Offline
- 7.11.3. Aspectos a tener en cuenta en la estrategia de *Blended Marketing*
- 7.11.4. Características de una estrategia de *Blended Marketing*
- 7.11.5. Recomendaciones en *Blended Marketing*
- 7.11.6. Beneficios del *Blended Marketing*

7.12. Estrategia de ventas

- 7.12.1. Estrategia de ventas
- 7.12.2. Métodos de ventas

7.13. Comunicación Corporativa

- 7.13.1. Concepto
- 7.13.2. Importancia de la comunicación en la organización
- 7.13.3. Tipo de la comunicación en la organización
- 7.13.4. Funciones de la comunicación en la organización
- 7.13.5. Elementos de la comunicación
- 7.13.6. Problemas de la comunicación
- 7.13.7. Escenarios de la comunicación

7.14. Estrategia de Comunicación Corporativa

- 7.14.1. Programas de motivación, acción social, participación y entrenamiento con RR.HH
- 7.14.2. Instrumentos y soportes de comunicación interna"
- 7.14.3. El plan de comunicación interna

7.15. Comunicación y reputación digital

- 7.15.1. Reputación online
- 7.15.2. ¿Cómo medir la reputación digital?
- 7.15.3. Herramientas de reputación online
- 7.15.4. Informe de reputación online
- 7.15.5. *Branding* online

7.16. Publicidad

- 7.16.1. Antecedentes históricos de la Publicidad
- 7.16.2. Marco conceptual de la Publicidad; principios, concepto de briefing y posicionamiento
- 7.16.3. Agencias de publicidad, agencias de medios y profesionales de la publicidad
- 7.16.4. Importancia de la publicidad en los negocios
- 7.16.5. Tendencias y retos de la publicidad

7.17. Desarrollo del plan de Marketing

- 7.17.1. Concepto del Plan de Marketing
- 7.17.2. Análisis y Diagnostico de la Situación
- 7.17.3. Decisiones Estratégicas de Marketing
- 7.17.4. Decisiones Operativas de Marketing

7.18. Estrategias de promoción y Merchandising

- 7.18.1. Comunicación de Marketing Integrada
- 7.18.2. Plan de Comunicación Publicitaria
- 7.18.3. El *Merchandising* como técnica de Comunicación

7.19. Planificación de medios

- 7.19.1. Origen y evolución de la planificación de medios
- 7.19.2. Medios de comunicación
- 7.19.3. Plan de medios

7.20. Fundamentos de la dirección comercial

- 7.20.1. La función de la Dirección Comercial
- 7.20.2. Sistemas de análisis de la situación competitiva comercial empresa/mercado
- 7.20.3. Sistemas de planificación comercial de la empresa
- 7.20.4. Principales estrategias competitivas

7.21. Negociación comercial

- 7.21.1. Negociación comercial
- 7.21.2. Las cuestiones psicológicas de la negociación
- 7.21.3. Principales métodos de negociación
- 7.21.4. El proceso negociador

7.22. Toma de decisiones en gestión comercial

- 7.22.1. Estrategia comercial y estrategia competitiva
- 7.22.2. Modelos de toma de decisiones
- 7.22.3. Análíticas y herramientas para la toma de decisiones
- 7.22.4. Comportamiento humano en la toma de decisiones

7.23. Dirección y gestión de la red de ventas

- 7.23.1. *Sales Management*. Dirección de ventas
- 7.23.2. Redes al servicio de la actividad comercial
- 7.23.3. Políticas de selección y formación de vendedores

- 7.23.4. Sistemas de remuneración de las redes comercial propias y externas
- 7.23.5. Gestión del proceso comercial. Control y asistencia a la labor de los comerciales basándose en la información

7.24. Implementación de la función comercial

- 7.24.1. Contratación de comerciales propios y agentes comerciales
- 7.24.2. Control de la actividad comercial
- 7.24.3. El código deontológico del personal comercial
- 7.24.4. Cumplimiento normativo
- 7.24.5. Normas comerciales de conducta generalmente aceptadas

7.25. Gestión de cuentas clave

- 7.25.1. Concepto de la Gestión de Cuentas Clave
- 7.25.2. El *Key Account Manager*
- 7.25.3. Estrategia de la Gestión de Cuentas Clave

7.26. Gestión financiera y presupuestaria

- 7.26.1. El umbral de rentabilidad
- 7.26.2. El presupuesto de ventas. Control de gestión y del plan anual de ventas
- 7.26.3. Impacto financiero de las decisiones estratégicas comerciales
- 7.26.4. Gestión del ciclo, rotaciones, rentabilidad y liquidez
- 7.26.5. Cuenta de resultados

Asignatura 8

Innovación y Dirección de Proyectos

8.1. Innovación

- 8.1.1. Introducción a la innovación
- 8.1.2. Innovación en el ecosistema empresarial
- 8.1.3. Instrumentos y herramientas para el proceso de innovación empresarial

8.2. Estrategia de Innovación

- 8.2.1. Inteligencia estratégica e innovación
- 8.2.2. Estrategia de innovación

8.3. Project Management para Startups

- 8.3.1. Concepto de *startup*
- 8.3.2. Filosofía *Lean Startup*
- 8.3.3. Etapas del desarrollo de una *startup*
- 8.3.4. El rol de un gestor de proyectos en una *startup*

8.4. Diseño y validación del modelo de negocio

- 8.4.1. Marco conceptual de un modelo de negocio
- 8.4.2. Diseño validación de modelos de negocio

8.5. Dirección y Gestión de Proyectos

- 8.5.1. Dirección y Gestión de proyectos: identificación de oportunidades para desarrollar proyectos corporativos de innovación
- 8.5.2. Principales etapas o fases de la dirección y gestión de proyectos de innovación

8.6. Gestión del cambio en proyectos: gestión de la formación

- 8.6.1. Concepto de Gestión del Cambio
- 8.6.2. El Proceso de Gestión del Cambio
- 8.6.3. La implementación del cambio

8.7. Gestión de la comunicación de proyectos

- 8.7.1. Gestión de las comunicaciones del proyecto
- 8.7.2. Conceptos clave para la gestión de las comunicaciones
- 8.7.3. Tendencias emergentes
- 8.7.4. Adaptaciones al equipo
- 8.7.5. Planificar la gestión de las comunicaciones
- 8.7.6. Gestionar las comunicaciones
- 8.7.7. Monitorear las comunicaciones

8.8. Metodologías tradicionales e innovadoras

- 8.8.1. Metodologías innovadoras
- 8.8.2. Principios básicos del Scrum
- 8.8.3. Diferencias entre los aspectos principales del Scrum y las metodologías tradicionales

8.9. Creación de una startup

- 8.9.1. Creación de una *startup*
- 8.9.2. Organización y cultura
- 8.9.3. Los diez principales motivos por los cuales fracasan las *startups*
- 8.9.4. Aspectos legales

8.10. Planificación de la gestión de riesgos en los proyectos

- 8.10.1. Planificar riesgos
- 8.10.2. Elementos para crear un plan de gestión de riesgos
- 8.10.3. Herramientas para crear un plan de gestión de riesgos
- 8.10.4. Contenido del plan de gestión de riesgos

Asignatura 9

Management Directivo

9.1. General Management

- 9.1.1. Concepto de General *Management*
- 9.1.2. La acción del Manager General
- 9.1.3. El Director General y sus funciones
- 9.1.4. Transformación del trabajo de la Dirección

9.2. El directivo y sus funciones. La cultura organizacional y sus enfoques

- 9.2.1. El directivo y sus funciones. La cultura organizacional y sus enfoques

9.3. Dirección de operaciones

- 9.3.1. Importancia de la dirección
- 9.3.2. La cadena de valor
- 9.3.3. Gestión de calidad

9.4. Oratoria y formación de portavoces

- 9.4.1. Comunicación interpersonal
- 9.4.2. Habilidades comunicativas e influencia
- 9.4.3. Barreras en la comunicación

9.5. Herramientas de comunicaciones personales y organizacional

- 9.5.1. La comunicación interpersonal
- 9.5.2. Herramientas de la comunicación interpersonal
- 9.5.3. La comunicación en la organización
- 9.5.4. Herramientas en la organización

9.6. Comunicación en situaciones de crisis

- 9.6.1. Crisis
- 9.6.2. Fases de la crisis
- 9.6.3. Mensajes: contenidos y momentos

9.7. Preparación de un plan de crisis

- 9.7.1. Análisis de posibles problemas
- 9.7.2. Planificación
- 9.7.3. Adecuación del personal

9.8. Inteligencia emocional

- 9.8.1. Inteligencia emocional y comunicación
- 9.8.2. Asertividad, empatía y escucha activa
- 9.8.3. Autoestima y comunicación emocional

9.9. Branding Personal

- 9.9.1. Estrategias para desarrollar la marca personal
- 9.9.2. Leyes del branding personal
- 9.9.3. Herramientas de la construcción de marcas personales

9.10. Liderazgo y gestión de equipos

- 9.10.1. Liderazgo y estilos de liderazgo
- 9.10.2. Capacidades y desafíos del Líder
- 9.10.3. Gestión de Procesos de Cambio
- 9.10.4. Gestión de Equipos Multiculturales

Asignatura 10**Trabajo Final de Máster (TFM)****Asignatura 11****Matemáticas****11.1. Elementos básicos del álgebra lineal y matricial**

- 11.1.1. El espacio vectorial de \mathbb{R}^n , funciones y variables
 - 11.1.1.1. Representación gráfica de conjuntos de \mathbb{R}
 - 11.1.1.2. Conceptos básicos de funciones reales de varias variables. Operaciones con funciones
 - 11.1.1.3. Clases de funciones
 - 11.1.1.4. Teorema de Weierstrass
- 11.2.1. Optimización con restricciones de desiguales
 - 11.2.1.1. El método gráfico de dos variables
- 11.3.1. Clases de funciones
 - 11.3.1.1. Variables separadas
 - 11.3.1.2. Variables polinómicas
 - 11.3.1.3. Racionales
 - 11.3.1.4. Formas cuadráticas

11.2. Matrices: tipos, conceptos y operaciones

- 11.2.1. Definiciones básicas
 - 11.2.1.1. Matriz de orden $m \times n$
 - 11.2.1.2. Matrices cuadradas
 - 11.2.1.3. Matriz identidad

- 11.2.2. Operaciones con matrices
 - 11.2.2.1. Suma de matrices
 - 11.2.2.2. Producto de un número real por una matriz
 - 11.2.2.3. Producto de matrices

11.3. Transposición matricial

- 11.3.1. Matriz diagonalizable
- 11.3.2. Propiedades de la transposición de matrices
- 11.3.3. Propiedad involutiva

11.4. Determinantes: cálculo y definición

- 11.4.1. Concepto de determinantes
 - 11.4.1.1. Definición de determinantes
 - 11.4.1.2. Matriz cuadrada de orden 2,3 y superior a 3
- 11.4.2. Matrices triangulares
 - 11.4.2.1. Cálculo de la matriz triangular
 - 11.4.2.2. Cálculo de la matriz cuadrada no triangular
- 11.4.3. Propiedades de los determinantes
 - 11.4.3.1. Simplificación de cálculos
 - 11.4.3.2. Cálculo, en cualquier caso

11.5. La inversión matricial

- 11.5.1. Propiedades de la inversión matricial
 - 11.5.1.1. Concepto de inversión
 - 11.5.1.2. Definiciones y conceptos básicos asociados
- 11.5.2. Cálculo de la inversión matricial
 - 11.5.2.1. Métodos y cálculo
 - 11.5.2.2. Excepciones y ejemplos
- 11.5.3. Expresión y ecuación matricial
 - 11.5.3.1. Expresión matricial
 - 11.5.3.2. Ecuación matricial

11.6. Resolución de sistemas de ecuaciones

- 11.6.1. Ecuaciones lineales
- 11.6.2. Discusión del sistema. Teorema de Rouché Fobenius
- 11.6.3. Regla de Cramer: resolución del sistema
- 11.6.4. Los sistemas homogéneos
- 11.6.5. Espacios vectoriales
 - 11.6.5.1. Propiedades del espacio vectorial
 - 11.6.5.2. Combinación lineal de vectores
 - 11.6.5.3. Dependencia e independencia lineales
 - 11.6.5.4. Coordenadas de un vector
 - 11.6.5.5. Teorema de las bases

11.7. Formas cuadráticas

- 11.7.1. Concepto y definición de las formas cuadráticas
- 11.7.2. Matrices cuadráticas
 - 11.7.2.1. Ley de inercia de las formas cuadráticas
 - 11.7.2.2. Estudio del signo por autovalores
 - 11.7.2.3. Estudio del signo por menores

11.8. Funciones de una variable

- 11.8.1. Análisis del comportamiento de una magnitud
 - 11.8.1.1. Análisis local
 - 11.8.1.2. Continuidad
 - 11.8.1.3. Continuidad restringida

11.9. Límites de funciones, dominio e imagen en funciones reales

- 11.9.1. Funciones de varias variables
 - 11.9.1.1. Vectorial de varias variables
- 11.9.2. Dominio de una función
 - 11.9.2.1. Concepto y aplicaciones

- 11.9.3. Límites de funciones
 - 11.9.3.1. Límites de una función en un punto
 - 11.9.3.2. Límites laterales de una función
 - 11.9.3.3. Límites de funciones racionales
- 11.9.4. La indeterminación
 - 11.9.4.1. Indeterminación en funciones con raíces
 - 11.9.4.2. Indeterminación 0/0
- 11.9.5. Dominio e imagen de una función
 - 11.9.5.1. Concepto y características
 - 11.9.5.2. Cálculo del dominio e imagen

11.10. Derivadas: análisis de comportamientos

- 11.10.1. Derivadas de una función en un punto
 - 11.10.1.1. Concepto y características
 - 11.10.1.2. Interpretación geométrica
- 11.10.2. Reglas de derivación
 - 11.10.2.1. Derivación de una constante
 - 11.10.2.2. Derivación de una suma o una diferenciación
 - 11.10.2.3. Derivación de un producto
 - 11.10.2.4. Derivación de la opuesta
 - 11.10.2.5. Derivación de la compuesta

11.11. Aplicaciones derivadas al estudio de funciones

- 11.11.1. Propiedades de las funciones derivables
 - 11.11.1.1. Teorema del máximo
 - 11.11.1.2. Teorema del mínimo
 - 11.11.1.3. Teorema de Rolle
 - 11.11.1.4. Teorema del valor medio
 - 11.11.1.5. Regla de l'hôpital

- 11.11.2. Valoración de magnitudes económicas
 - 11.11.2.1. Diferenciabilidad

11.12. Optimización de funciones de varias variables

- 11.12.1. Optimización de funciones
 - 11.12.1.1. Optimización con restricciones de igualdad
 - 11.12.1.2. Puntos críticos
 - 11.12.1.3. Extremos relativos
- 11.12.2. Funciones convexas y cóncavas
 - 11.12.2.1. Propiedades de las funciones convexas y cóncavas
 - 11.12.2.2. Puntos de inflexión
 - 11.12.2.3. Crecimiento y decrecimiento

11.13. Integrales indefinidas

- 11.13.1. Primitiva e integral indefinida
 - 11.13.1.1. Conceptos básicos
 - 11.13.1.2. Métodos de cálculo
- 11.13.2. Integrales inmediatas
 - 11.13.2.1. Propiedades de las integrales inmediatas
- 11.13.3. Métodos de integración
 - 11.13.3.1. Integrales racionales

11.14. Integrales definidas

- 11.14.1. Teorema de Barrow
 - 11.14.1.1. Definición del teorema
 - 11.14.1.2. Bases de cálculo
 - 11.14.1.3. Aplicaciones del teorema
- 11.14.2. Corte de curvas en integrales definidas
 - 11.14.2.1. Concepto del corte de curvas
 - 11.14.2.2. Bases de cálculo y estudio de las operaciones
 - 11.14.2.3. Aplicaciones del cálculo de corte de curvas

- 11.14.3. Teorema de la media
 - 11.14.3.1. Concepto teorema y del intervalo cerrado
 - 11.14.3.2. Bases de cálculo y estudio de las operaciones
 - 11.14.3.3. Aplicaciones del teorema

Asignatura 12

Estadística

12.1. Introducción a la Estadística

- 12.1.1. Conceptos básicos
- 12.1.2. Tipos de variables
- 12.1.3. Información estadística

12.2. Ordenación y clasificación del registro de datos

- 12.2.1. Descripción de variables
- 12.2.2. Tabla de distribución de frecuencias
- 12.2.3. Cuantitativas y cualitativas

12.3. Aplicaciones de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) y sistemas prácticos

- 12.3.1. Conceptos básicos
- 12.3.2. Herramientas
- 12.3.3. Representación de datos

12.4. Medidas de resumen de los datos I

- 12.4.1. Medidas descriptivas
- 12.4.2. Medidas de centralización
- 12.4.3. Medidas de dispersión
- 12.4.4. Medidas de forma o posición

12.5. Medidas de resumen de los datos II

- 12.5.1. Diagrama de caja
- 12.5.2. Identificación de valores atípicos
- 12.5.3. Transformación de una variable

12.6. Análisis del conjunto de dos variables estadísticas

- 12.6.1. Tabulación de dos variables
- 12.6.2. Tablas de contingencia y representaciones gráficas
- 12.6.3. Relación lineal entre variables cuantitativas

12.7. Series temporales y números índices

- 12.7.1. Las series temporales
- 12.7.2. Tasas de variación
- 12.7.3. Números índices
- 12.7.4. El Índice de Precios al Consumidor (IPC) y series temporales deflactadas

12.8. Introducción a la probabilidad: cálculo y conceptos básicos

- 12.8.1. Conceptos básicos
- 12.8.2. Teoría de conjuntos
- 12.8.3. Cálculo de probabilidades

12.9. Variables aleatorias y funciones de probabilidad

- 12.9.1. Variables aleatorias
- 12.9.2. Medidas de las variables
- 12.9.3. Función de probabilidad

12.10. Modelos de probabilidad para variables aleatorias

- 12.10.1. Cálculo de probabilidades
- 12.10.2. Variables aleatorias discretas
- 12.10.3. Variables aleatorias continuas
- 12.10.4. Modelos derivados de la distribución normal

Asignatura 13

Alimentos, tecnología y cultura

13.1. Introducción a la cultura de alimentos

- 13.1.1. La alimentación y la nutrición: el hombre como animal omnívoro
- 13.1.2. Concepto de cultura y conducta alimentaria
- 13.1.3. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades
- 13.1.4. Concepto de adaptación alimentaria: ejemplos de adaptación alimentaria

13.2. Factores que condicionan la alimentación

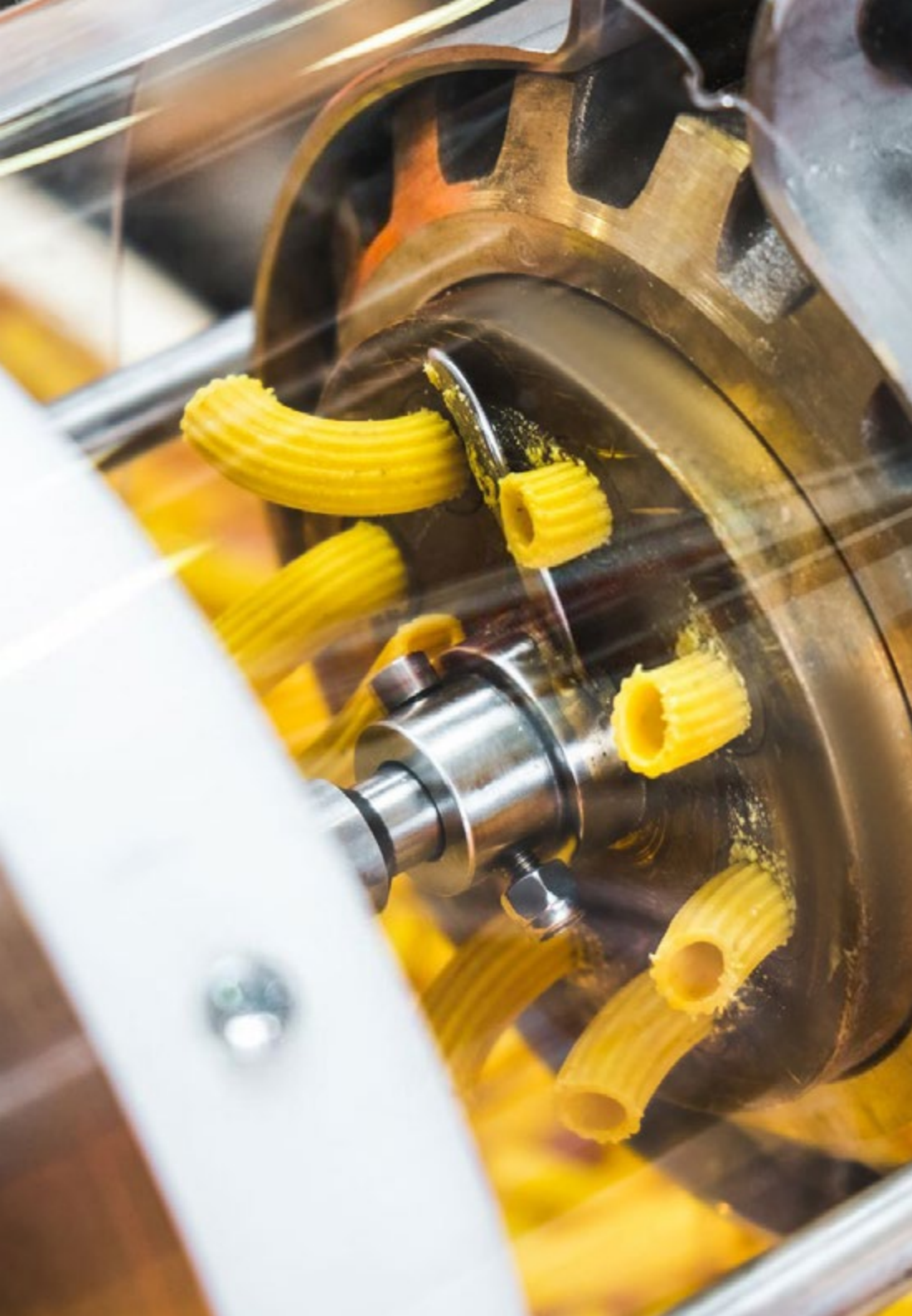
- 13.2.1. Significado ideológico de los alimentos
- 13.2.2. Dieta y género
- 13.2.3. Patrones de comensalidad en las distintas culturas: producción, consumo y comportamiento

13.3. Religión y alimentación

- 13.3.1. Alimentos permitidos y prohibidos
- 13.3.2. Relación entre alimentos y rituales religiosos
- 13.3.3. Prácticas y comportamientos alimentarios relacionados con la religión

13.4. Bases históricas de la alimentación

- 13.4.1. Principales cambios en la alimentación humana en distintas etapas de la historia
- 13.4.2. Prehistoria
- 13.4.3. Edad Antigua
- 13.4.4. Edad Media
- 13.4.5. Repercusión del descubrimiento de América en la alimentación europea y el nuevo mundo
- 13.4.6. Edad Moderna



13.5. Avances científicos y la alimentación

- 13.5.1. La revolución industrial
- 13.5.2. Impacto de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en alimentación

13.6. Alimentación Contemporánea I

- 13.6.1. Factores socioeconómicos y demográficos que condicionan la alimentación actual
- 13.6.2. Alimentación e inmigración
- 13.6.3. El hombre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades

13.7. Alimentación Contemporánea II

- 13.7.1. Nuevas tendencias en alimentación
- 13.7.2. Auge de la restauración colectiva y comida rápida
- 13.7.3. Interés por la dieta y salud

13.8. Aceptabilidad de alimentos

- 13.8.1. Condicionamientos fisiológicos y psicológicos
- 13.8.2. Concepto de calidad alimentaria
- 13.8.3. Evaluación de la aceptabilidad de los alimentos

13.9. Técnicas de comunicación

- 13.9.1. Marketing alimentario
- 13.9.2. Elementos del marketing
- 13.9.3. Recursos publicitarios en alimentación
- 13.9.4. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario¹

13.10. Factores socioculturales de la alimentación

- 13.10.1. Relaciones sociales
- 13.10.2. Expresión de sentimientos, prestigio y poder
- 13.10.3. Grupos sociales en Neolítico y Paleolítico

Asignatura 14

Economía y empresa alimentaria

14.1. Conceptos básicos de Economía

- 14.1.1. La economía y la necesidad de elegir
- 14.1.2. La frontera de posibilidades de la producción y sus aplicaciones en la producción
- 14.1.3. El funcionamiento de una economía de mercado
- 14.1.4. Las limitaciones del sistema de economía de mercado y las economías mixtas

14.2. Las curvas de demanda y de oferta

- 14.2.1. Los agentes que participan en el mercado. La demanda y la oferta
- 14.2.2. El equilibrio del mercado
- 14.2.3. Desplazamientos de las curvas de oferta y demanda

14.3. Aplicaciones del análisis de la oferta y de la demanda

- 14.3.1. El descenso de los precios agrícolas
- 14.3.2. Precios máximos y mínimos
- 14.3.3. Establecimiento de precios subvencionados o de sostenimiento
- 14.3.4. Principales sistemas utilizados para ayudar a los agricultores

14.4. La demanda de bienes

- 14.4.1. La demanda de consumo y la utilidad
- 14.4.2. La demanda de mercado
- 14.4.3. La demanda y el concepto de elasticidad
- 14.4.4. La elasticidad de la demanda y el ingreso total
- 14.4.5. Otras elasticidades

14.5. La producción en la empresa y costes de producción

- 14.5.1. La producción en el corto plazo
- 14.5.2. La producción y el largo plazo
- 14.5.3. Los costes de la empresa a corto plazo
- 14.5.4. Los costes a largo plazo y los rendimientos de escala
- 14.5.5. Las decisiones de producción de la empresa y la maximización de los beneficios

14.6. Tipología de mercados

- 14.6.1. Las formas de la competencia
- 14.6.2. Los mercados de competencia perfecta
- 14.6.3. La empresa competitiva y la decisión de producir
- 14.6.4. Características básicas de la competencia imperfecta
- 14.6.5. Monopolio, oligopolio y competencia monopolística

14.7. Las macromagnitudes económicas

- 14.7.1. Producto Interior Bruto e Índice General de Precios
- 14.7.2. Renta e Inversión Pública
- 14.7.3. Macromagnitudes agrarias

14.8. Estructura organizativa de la empresa. Tipos de empresas

- 14.8.1. Empresario individual
- 14.8.2. Empresa sin personalidad jurídica
- 14.8.3. Empresa con personalidad jurídica
- 14.8.4. Responsabilidad social de la empresa
- 14.8.5. Entorno jurídico y entorno fiscal

14.9. Áreas funcionales de la empresa

- 14.9.1. La financiación en la empresa: fondos ajenos y fondos propios
- 14.9.2. La producción en la empresa
- 14.9.3. Área de aprovisionamiento y métodos de gestión de inventarios
- 14.9.4. Recursos humanos

14.10. Análisis de los estados financieros de la empresa

- 14.10.1. Análisis patrimonial
- 14.10.2. Análisis financiero
- 14.10.3. Análisis económico

Asignatura 15

Alimentación y Salud Pública

15.1. Alimentación Humana y evolución histórica

- 15.1.1. El hecho natural y el hecho cultural. Evolución biológica, manejo y fabricación de herramientas
- 15.1.2. El uso del fuego, perfiles de cazador y recolector. Carnicero o vegetariano
- 15.1.3. Tecnologías biológicas, genéticas, químicas, mecánicas implicadas en la transformación y conservación de los alimentos
- 15.1.4. Alimentación en la época romana
- 15.1.5. Influencia del descubrimiento de América
- 15.1.6. Alimentación en los países desarrollados
 - 15.1.6.1. Cadenas y redes de distribución de alimentos
 - 15.1.6.2. La "Red" comercio global y pequeño comercio

15.2. Significado sociocultural de los alimentos

- 15.2.1. Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales
- 15.2.2. Expresiones emocionales de los alimentos. Fiestas y celebraciones
- 15.2.3. Relaciones entre dietas y preceptos religiosos. Alimentación y Cristianismo, Hinduismo, Budismo, Judaísmo, Islam
- 15.2.4. Alimentos naturales, alimentos ecológicos y alimentos biológicos

- 15.2.5. Tipología de las dietas: la dieta normal, dietas adelgazantes, dietas curativas, dietas mágicas y dietas absurdas
- 15.2.6. Realidad de los alimentos y percepción de los alimentos. Protocolo de comidas familiares e institucionales

15.3. La comunicación y el comportamiento alimentario

- 15.3.1. Medios escritos: revistas especializadas. Revistas divulgadoras y revistas profesionales
- 15.3.2. Medios audiovisuales: radio, televisión, internet. Los envases. La publicidad
- 15.3.3. Comportamiento alimentario. Motivación e ingesta
- 15.3.4. Comportamiento alimentario. Motivación e ingesta
- 15.3.5. Fuentes de variación de las preferencias y las actitudes alimentarias

15.4. Concepto de salud y de enfermedades y epidemiología

- 15.4.1. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad
- 15.4.2. Niveles de prevención. Ley Salud Pública
- 15.4.3. Características de los alimentos. Los alimentos como vehículos de enfermedad
- 15.4.4. Los métodos epidemiológicos: descriptivo, analítico, experimental, predictivo

15.5. Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis

- 15.5.1. Clasificación zoonosis
- 15.5.2. Factores
- 15.5.3. Criterios valoración
- 15.5.4. Planes de lucha

15.6. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la carne y derivados y el pescado y sus derivados

- 15.6.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
- 15.6.2. Enfermedades por consumo
- 15.6.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos cárnicos
- 15.6.4. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por el pescado
- 15.6.5. Enfermedades por consumo
- 15.6.6. Prevención

15.7. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la leche y derivados

- 15.7.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
- 15.7.2. Enfermedades por consumo
- 15.7.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos lácteos

15.8. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por productos de panadería, bollería, repostería y pastelería

- 15.8.1. Introducción. Factores epidemiológicos
- 15.8.2. Enfermedades por consumo
- 15.8.3. Prevención

15.9. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las conservas y semiconservas de alimentos, y por verduras, hortalizas y setas comestibles

- 15.9.1. Introducción. Factores epidemiológicos de conservas y semiconservas
- 15.9.2. Enfermedades por consumo de conservas y semiconservas
- 15.9.3. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por conservas y semiconservas
- 15.9.4. Introducción. Factores epidemiológicos de verduras, hortalizas y setas
- 15.9.5. Enfermedades por consumo de verduras, hortalizas y setas
- 15.9.6. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por verduras, hortalizas y setas

15.10. Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, origen de las intoxicaciones alimentarias

- 15.10.1. Tóxicos de origen natural en alimentos
- 15.10.2. Tóxicos por incorrecta manipulación
- 15.10.3. Uso de aditivos alimentarios

Asignatura 16

Industrias alimentarias

16.1. Cereales y productos derivados I

- 16.1.1. Cereales: producción y consumo
 - 16.1.1.1. Clasificación de cereales
 - 16.1.1.2. Estado actual de la investigación y de la situación industrial

- 16.1.2. Conceptos básicos del grano de los cereales
 - 16.1.2.1. Métodos y equipos de caracterización de las harinas y masas panarias
 - 16.1.2.2. Propiedades reológicas durante amasado, fermentación y horneado
- 16.1.3. Productos derivados de cereales: ingredientes, aditivos y coadyuvantes. Clasificación y efectos

16.2. Cereales y productos derivados II

- 16.2.1. Proceso de panificación: etapas, cambios producidos y equipos utilizados
- 16.2.2. Caracterización instrumental, sensorial y nutricional de productos derivados de cereales
- 16.2.3. Aplicación del frío en panadería. Panes precocidos congelados. Proceso y calidad de producto
- 16.2.4. Productos sin gluten derivados de cereales. Formulación, proceso y características de calidad
- 16.2.5. Pastas alimentarias. Ingredientes y proceso. Tipos de pasta
- 16.2.6. Innovación en productos de panadería. Tendencias en el diseño de producto

16.3. Leche y productos lácteos. Huevos y ovoproductos I

- 16.3.1. Calidad higiénico-sanitaria de la leche
 - 16.3.1.1. Origen y niveles de contaminación. Microbiota inicial y contaminante
 - 16.3.1.2. Presencia de contaminantes químicos: residuos y contaminantes
 - 16.3.1.3. Influencia de la higiene en la cadena de producción y comercialización de la leche

- 16.3.2. Producción láctea. Síntesis de leche
 - 16.3.2.1. Factores que influyen en la composición de la leche: extrínsecos e intrínsecos
 - 16.3.2.2. Ordeño: buenas prácticas del proceso
- 16.3.3. Tratamientos previos de la leche en granja: filtración, refrigeración y métodos alternativos de conservación
- 16.3.4. Tratamientos en la industria láctea: clarificación y bacto-fugación, desnatado, estandarización, homogeneización, desaireación, pasteurización, definición, procedimientos, temperaturas de tratamiento y factores limitantes
 - 16.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Envasado. Control de calidad. Esterilización. Definición
 - 16.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, otros sistemas. Envasado. Control de calidad. Defectos de fabricación
 - 16.3.4.3. Tipos de leche pasteurizada y esterilizada. Selección de la leche. Batidos y leches aromatizadas. Proceso de mezcla. Leches enriquecidas. Proceso de enriquecimiento
 - 16.3.4.4. Leche evaporada. Leche condensada
- 16.3.5. Sistemas de conservación y envasado
- 16.3.6. Control de calidad de la leche en polvo
- 16.3.7. Sistemas de envasado de la leche y control de calidad

16.4. Leche y productos lácteos. Huevos y ovoproductos I

- 16.4.1. Derivados lácteos. Natas y mantequillas
- 16.4.2. Proceso de elaboración. Métodos continuos de fabricación. Envasado y conservación. Defectos de fabricación y alteraciones

- 16.4.3. Leches fermentadas: yogur. Tratamientos preparatorios de la leche. Procesos y sistemas de elaboración
 - 16.4.3.1. Tipos de yogur. Problemas en la elaboración. Control de calidad
 - 16.4.3.2. Productos BIO y otras leches acidófilas
- 16.4.4. Tecnología de la elaboración del queso: tratamientos preparatorios de la leche
 - 16.4.4.1. Obtención de la cuajada: sinéresis. Prensado. Salado
 - 16.4.4.2. Actividad de agua en el queso. Control y conservación de la salmuera
 - 16.4.4.3. Maduración del queso: agentes implicados. Factores que determinan la maduración. Efectos de la biota contaminante
 - 16.4.4.4. Problemas toxicológicos del queso
- 16.4.5. Aditivos y tratamientos antifúngicos
- 16.4.6. Helados. Características. Tipos de helados. Procesos de elaboración
- 16.4.7. Huevos y ovoproductos
 - 16.4.7.1. Huevo fresco: tratamiento del huevo fresco como materia prima para la elaboración de derivados
 - 16.4.7.2. Ovoproductos: líquidos, congelados y deshidratados

16.5. Productos vegetales I

- 16.5.1. Fisiología y tecnología postcosecha. Introducción
- 16.5.2. Producción de frutos y hortalizas, la necesidad de la conservación postcosecha
- 16.5.3. Respiración: metabolismo respiratorio y su influencia en la conservación postcosecha y en el deterioro de los vegetales

- 16.5.4. Etileno: síntesis y metabolismo. Implicación del etileno en la regulación de la maduración de los frutos
- 16.5.5. Maduración del fruto: el proceso de maduración, generalidades y su control
 - 16.5.5.1. Maduración climatérica y no-climatérica
 - 16.5.5.2. Cambios composicionales: cambios fisiológicos y bioquímicos durante la maduración y conservación de frutos y hortalizas

16.6. Productos Vegetales II

- 16.6.1. 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
- 16.6.2. Conservación refrigerada. Control de la temperatura en la conservación de frutos y hortalizas
 - 16.6.2.1. Métodos y aplicaciones tecnológicas
 - 16.6.2.2. Daños por frío y su control
- 16.6.3. Transpiración: control de la pérdida de agua en la conservación de frutos y hortalizas
 - 16.6.3.1. Principios físicos. Sistemas de control
- 16.6.4. Patología postcosecha: principales deterioros y podredumbres durante la conservación de frutos y hortalizas. Sistemas y métodos de control
- 16.6.5. Productos IV Gama
 - 16.6.5.1. Fisiología de los productos vegetales: tecnologías de manipulación y conservación

16.7. Productos Vegetales III

- 16.7.1. Elaboración de conservas vegetales: descripción general de una línea de conservas característica de hortalizas
 - 16.7.1.1. Ejemplos de los principales tipos de conservas de hortalizas y legumbres
 - 16.7.1.2. Nuevos productos de origen vegetal: sopas frías
 - 16.7.1.3. Descripción general de una línea de envasado característica de frutas
- 16.7.2. Elaboración de zumos y néctares: extracción de zumos y tratamientos de zumos
 - 16.7.2.1. Sistemas de procesado, almacenamiento y envasado aséptico
 - 16.7.2.2. Ejemplos de líneas de obtención de los principales tipos de zumos
 - 16.7.2.3. Obtención y conservación de semielaborados: cremogenados
- 16.7.3. Elaboración de mermeladas, confituras y jaleas: proceso de elaboración y envasado
 - 16.7.3.1. Ejemplos de líneas de elaboración; características
 - 16.7.3.2. Aditivos empleados para la fabricación de confituras y mermeladas

16.8. Bebidas alcohólicas y aceites

- 16.8.1. Bebidas alcohólicas: vino. Proceso de elaboración
 - 16.8.1.1. Cerveza: proceso de elaboración. Tipos
 - 16.8.1.2. Aguardientes y licores: procesos de elaboración y tipos
- 16.8.2. Aceites y grasas: introducción
 - 16.8.2.1. Aceite de oliva: sistema de extracción del aceite de oliva
 - 16.8.2.2. Aceites de semillas oleaginosas. Extracción
- 16.8.3. Grasas de origen animal: refinación de grasas y aceites



16.9. Carne y producto derivados

- 16.9.1. Industria de la carne: producción y consumo
- 16.9.2. Clasificación y propiedades funcionales de las proteínas musculares: proteínas miofibrilares, sarcoplásmicas y del estroma
 - 16.9.2.1. Conversión del músculo en carne: síndrome del estrés porcino
- 16.9.3. Maduración de la carne. Factores que afectan a la calidad de la carne para el consumo directo y la industrialización
- 16.9.4. Química del curado: ingredientes, aditivos y coadyuvantes del curado
 - 16.9.4.1. Procesos industriales de curado: vía seca y vía húmeda
 - 16.9.4.2. Alternativas del nitrato
- 16.9.5. Productos cárnicos crudos y crudos adobados: fundamentos y problemática de su conservación. Características de las materias primas
 - 6.9.5.1. Tipos de productos. Operaciones de fabricación
 - 16.9.5.2. Alteraciones y defectos
- 16.9.6. Embutidos y jamones cocidos: principios básicos de la preparación de emulsiones cárnicas. Características y selección de las materias primas
 - 16.9.6.1. Operaciones tecnológicas de fabricación. Sistemas industriales
 - 16.9.6.2. Alteraciones y defectos

16.10. Pescados y mariscos

- 16.10.1. Pescados y mariscos. Características de interés tecnológico
- 16.10.2. Principales artes industriales de pesca y marisqueo
 - 16.10.2.1. Operaciones unitarias de la tecnología del pescado

- 16.10.2.2. Conservación por frío del pescado
- 16.10.3. Salazón, escabechado, desecación y ahumado: aspectos tecnológicos de la fabricación
 - 16.10.3.1. Características del producto final. Rendimiento
- 16.10.4. Comercialización

Asignatura 17

Higiene y Seguridad Alimentaria

17.1. Introducción a la Seguridad Alimentaria

- 17.1.1. Concepto de Higiene y Seguridad Alimentaria
 - 17.1.1.1. Evolución histórica. Importancia actual
 - 17.1.1.2. Objetivos y estrategias en política de Seguridad Alimentaria mundiales
- 17.1.2. Programas específicos de aseguramiento de la calidad alimentaria
- 17.1.3. La seguridad alimentaria a nivel del consumidor
- 17.1.4. Trazabilidad. Concepto y aplicación en la industria alimentaria

17.2. Sistemas de autocontrol en el sector alimentario

- 17.2.1. Planes generales de higiene (PGH)
 - 17.2.1.1. Objetivos e importancia actual
 - 17.2.1.2. Principios básicos y bases para su implantación en las empresas alimentarias
- 17.2.2. Manipulación de alimentos
- 17.2.3. Medidas preventivas e higiene de los procesos en la Industria Alimentaria y en restauración

17.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

- 17.3.1. Principios generales del sistema APPCC
- 17.3.2. Diseño y verificación del diagrama de flujo
- 17.3.3. Sistemas de evaluación de riesgos y sistemas de valoración de peligros
- 17.3.4. Implantación de sistemas de control, límites críticos, medidas correctoras y sistemas de verificación
- 17.3.5. Desarrollo de un cuadro de gestión y su aplicación en la Industria Alimentaria

17.4. Planes específicos en Industria Alimentaria

- 17.4.1. Plan de formación de manipuladores
 - 17.4.1.1. Ejecución del plan de formación. Tipos de actividades capacitativas
 - 17.4.1.2. Metodología de la formación
 - 17.4.1.3. Seguimiento, vigilancia y medidas correctoras
 - 17.4.1.4. Verificación del plan
- 17.4.2. Plan de homologación de proveedores
 - 17.4.2.1. Procedimientos de control, de verificación y acciones correctoras de un plan de homologación
 - 17.4.2.2. Higiene del transporte de mercancías
 - 17.4.2.3. Estándares de higiene en la recepción de alimentos frescos, manufacturados, no perecederos, envasados y otros

- 17.4.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 17.4.3.1. Los biofilms y su repercusión en la seguridad alimentaria
 - 17.4.3.2. Métodos de limpieza y desinfección
 - 17.4.3.3. Tipos de detergentes y desinfección
 - 17.4.3.4. Sistemas de control y verificación del plan de limpieza y desinfección

17.5. La trazabilidad en Industria Alimentaria

- 17.5.1. Introducción a la trazabilidad
 - 17.5.1.1. Antecedentes al sistema de trazabilidad
 - 17.5.1.2. Concepto de trazabilidad
 - 17.5.1.3. Tipos de trazabilidad
- 17.5.1.4. Ventajas de la trazabilidad
- 17.5.2. Implantación del plan de trazabilidad
 - 17.5.2.1. Introducción
 - 17.5.2.2. Etapas previas
 - 17.5.2.3. Plan de trazabilidad
 - 17.5.2.4. Sistema de Identificación del producto
 - 17.5.2.5. Métodos de comprobación del sistema
- 17.5.3. Herramientas para la identificación de productos
 - 17.5.3.1. Herramientas manuales
 - 17.5.3.2. Herramientas automatizadas
 - 17.5.3.2.1. Código de Barras EAN
 - 17.5.3.2.2. RFID// EPC
- 17.5.4. Registros
 - 17.5.4.1. Registro de identificación de materias primas y otros materiales
 - 17.5.4.2. Registro de procesados de los alimentos

- 17.5.4.3. Registro de identificación del producto final
- 17.5.4.4. Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas
- 17.5.4.5. Período de mantenimiento de los registros

- 17.5.5. Gestión de incidencias, retirada y recuperación de producto y reclamaciones de clientes

17.6. Almacenamiento de mercancías y control de producto envasado

- 17.6.1. Estándares de higiene del almacén seco de productos
- 17.6.2. Mantenimiento en caliente: políticas de cocción y recalentamiento y estándares de higiene
- 17.6.3. Registros de validación de los sistemas de almacenamiento y calibración de termómetros
- 17.6.4. El envasado de alimentos y su aplicación en seguridad alimentaria
 - 17.6.4.1. Garantías sanitarias y durabilidad de los alimentos en condiciones óptimas según la tecnología de envasado
 - 17.6.4.2. Envases alimentarios y contaminación ambiental

17.7. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos

- 17.7.1. Laboratorio alimentario
- 17.7.2. Control oficial de la cadena agroalimentaria
 - 17.7.2.1. PNCPA de la cadena agroalimentaria
 - 17.7.2.2. Autoridades competentes
- 17.7.3. Métodos de análisis alimentarios
 - 17.7.3.1. Métodos de análisis en cereales

- 17.7.3.2. Métodos de análisis de fertilizantes, de residuos de productos fitosanitarios y veterinarios

- 17.7.3.3. Métodos de análisis de productos alimenticios

- 17.7.3.4. Métodos de análisis de productos cárnicos

- 17.7.3.5. Métodos de análisis de materias grasas

- 17.7.3.6. Métodos de análisis de productos lácteos

- 17.7.3.7. Métodos de análisis de vinos, zumos y mostos

- 17.7.3.8. Métodos de análisis de productos de la pesca

17.7.4. Técnicas de análisis nutricional

- 17.7.4.1. Determinación de proteínas

- 17.7.4.2. Determinación de carbohidratos

- 17.7.4.3. Determinación de grasas

- 17.7.4.4. Determinación de cenizas

17.8. Gestión de la inocuidad de alimentos

- 17.8.1. Principios y gestión de la inocuidad alimentaria
 - 17.8.1.1. El concepto de peligro
 - 17.8.1.2. El concepto de riesgo
 - 17.8.1.3. La evaluación de riesgos

- 17.8.2. Peligros físicos
 - 17.8.2.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros físicos en alimentos
 - 17.8.2.2. Métodos de control de peligros físicos

- 17.8.3. Peligros químicos
 - 17.8.3.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros químicos en alimentos
 - 17.8.3.2. Peligros químicos naturalmente presentes en los alimentos

- 17.8.3.3. Peligros asociados a químicos añadidos intencionalmente a los alimentos

- 17.8.3.4. Peligros químicos añadidos incidental o inintencionalmente

- 17.8.3.5. Métodos de control de peligros químicos

- 17.8.3.6. Alergénicos en alimentos

- 17.8.4. Conceptos y consideraciones sobre peligros biológicos en alimentos

- 17.8.4.1. Peligros de origen microbiano

- 17.8.4.2. Peligros biológicos no microbianos

- 17.8.4.3. Métodos de control de peligros biológicos

- 17.8.5. Buenas prácticas de manufactura (BPM)

- 17.8.5.1. Antecedentes

- 17.8.5.2. Alcance

- 17.8.5.3. Las BPM en un sistema de gestión de la inocuidad

17.9. Validación de nuevos métodos y tecnología

- 17.9.1. Validación de procesos y métodos

- 17.9.1.1. Soporte documental

- 17.9.1.2. Validación de técnicas de análisis

- 17.9.1.3. Plan de muestreo de validación

- 17.9.1.4. Sesgo y precisión del método

- 17.9.1.5. Determinar la incertidumbre

- 17.9.2. Métodos de validación

- 17.9.2.1. Etapas de validación de métodos

- 17.9.2.2. Tipos de procesos de validación, enfoques

- 17.9.2.3. Informes de validación, resumen de datos obtenidos

- 17.9.3. Análisis de causas

- 17.9.3.1. Métodos cualitativos: causa-efecto y árbol causa-raíz

- 17.9.3.2. Métodos cuantitativos: Diagrama de Pareto y gráficas de dispersión

- 17.9.4. Auditorías internas del sistema de autocontrol

- 17.9.4.1. Auditores competentes

- 17.9.4.2. Programa y plan de auditorías

- 17.9.4.3. Alcance de la auditoría

- 17.9.4.4. Documentos de referencia

17.10. Mantenimiento de la cadena del frío

- 17.10.1. La línea fría y su repercusión en la seguridad alimentaria

- 17.10.2. Directrices en un servicio de restauración para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC en la línea fría completa

- 17.10.3. Identificación de peligros asociados a la línea fría

Asignatura 18

Gestión y Calidad Alimentaria

18.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor

- 18.1.1. Definición y conceptos básicos

- 18.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria

- 18.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados

- 18.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones

- 18.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación

18.2. Instalaciones, locales y equipos

- 18.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
- 18.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
- 18.2.3. Normativa aplicable

18.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)

- 18.3.1. Componentes de la suciedad
- 18.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
- 18.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
- 18.3.4. Programa de limpieza y desinfección
- 18.3.5. Normativa vigente

18.4. Control de plagas

- 18.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
- 18.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
- 18.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 18.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 18.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores

18.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)

- 18.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
- 18.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
- 18.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 18.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 18.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 18.5.3.3. Planes formativos de higiene

18.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria

- 18.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
- 18.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
- 18.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
- 18.6.4. Homologación de proveedores
 - 18.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 18.6.4.2. Normativa vigente asociada
- 18.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 18.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 18.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente

18.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas

- 18.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
- 18.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
- 18.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
- 18.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria

18.8. Diseño del plan APPCC

- 18.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: principios en los que se basa y programa de prerrequisitos
- 18.8.2. Compromiso de la dirección
- 18.8.3. Configuración del equipo APPCC
- 18.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado
- 18.8.5. Diagramas de flujo

18.9. Desarrollo del plan APPCC

- 18.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
- 18.9.2. Los siete principios básicos del plan APPCC
 - 18.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 18.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 18.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 18.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 18.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 18.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 18.9.2.7. Verificación del sistema APPCC

18.10. ISO 22000

- 18.10.1. Principios de la ISO 22000
- 18.10.2. Objeto y campo de aplicación
- 18.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
- 18.10.4. Requisitos para su aplicación
- 18.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

Asignatura 19**Evaluación de la Seguridad Alimentaria****19.1. Evaluación de la Seguridad Alimentaria**

- 19.1.1. Definición de términos. Principales conceptos relacionados
- 19.1.2. Antecedentes históricos de la Seguridad Alimentaria
- 19.1.3. Organismos encargados de gestionar la Seguridad Alimentaria

19.2. Plan APPCC

- 19.2.1. Requisitos previos a su implantación
- 19.2.2. Componentes del sistema APPCC
 - 19.2.2.1. Análisis de los peligros
 - 19.2.2.2. Identificación de los puntos críticos
 - 19.2.2.3. Especificación de criterios de control. Monitorización
 - 19.2.2.4. Medidas correctoras
 - 19.2.2.5. Verificación del plan
 - 19.2.2.6. Registro de datos

19.3. Higiene de la carne y productos cárnicos

- 19.3.1. Productos cárnicos frescos
- 19.3.2. Productos cárnicos crudos curados
- 19.3.3. Productos cárnicos tratados por el calor
- 19.3.4. Aplicación de sistemas APPCC

19.4. Higiene del pescado y productos derivados

- 19.4.1. Pescados, moluscos y crustáceos
- 19.4.2. Productos de la pesca transformados
- 19.4.3. Aplicación de sistemas APPCC

19.5. Características higiénicas de la leche y derivados lácteos

- 19.5.1. Características higiénicas de la leche cruda y tratada térmicamente
- 19.5.2. Características higiénicas de la leche concentrada y deshidratada
- 19.5.3. Características higiénicas de derivados lácteos
- 19.5.4. Aplicación de sistemas APPCC

19.6. Características higiénicas de otros productos de origen animal

- 19.6.1. Huevos y ovoproductos
- 19.6.2. Miel
- 19.6.3. Grasa y aceites
- 19.6.4. Aplicación del sistema APPCC

19.7. Características higiénicas de frutas y hortalizas

- 19.7.1. Frutas y hortalizas frescas, derivados de frutas y hortalizas
- 19.7.2. Frutos secos
- 19.7.3. Aceites vegetales
- 19.7.4. Aplicación de sistemas APPCC

19.8. Características higiénicas de legumbres y cereales

- 19.8.1. Legumbres y cereales
- 19.8.2. Productos derivados de las legumbres: harinas, pan, pastas
- 19.8.3. Aplicación de sistemas APPCC

19.9. Características higiénicas de aguas y bebidas

- 19.9.1. Agua potable y refrescos
- 19.9.2. Bebidas estimulantes
- 19.9.3. Bebidas alcohólicas
- 19.9.4. Aplicación de sistemas APPCC

19.10. Características higiénicas de otros productos alimenticios

- 19.10.1. Turrones
- 19.10.2. Platos preparados
- 19.10.3. Alimentos destinados a la población infantil
- 19.10.4. Aplicación de sistemas APPCC

Asignatura 20

Marketing y comportamiento del consumidor

20.1. Concepto y función del Marketing en la empresa

- 20.1.1. Concepto y Naturaleza del Marketing
- 20.1.2. El proceso de Marketing
- 20.1.3. Mercados de la empresa
- 20.1.4. Evolución en los enfoques del negocio hacia el mercado
- 20.1.5. Evolución y tendencias actuales del Marketing

20.2. El comportamiento de los consumidores en relación con los alimentos

- 20.2.1. Naturaleza y alcance del estudio del comportamiento del consumidor
- 20.2.2. Factores que influyen en el comportamiento del consumidor
- 20.2.3. El proceso de decisión de compra
- 20.2.4. El proceso de compra organizacional

20.3. La investigación del mercado de los alimentos

- 20.3.1. Concepto, objetivos y tipos de investigación en Marketing
- 20.3.2. Fuentes de información en Marketing
- 20.3.3. El proceso de investigación comercial
- 20.3.4. Instrumentos de investigación comercial
- 20.3.5. Mercados y clientes: la segmentación

20.4. Las decisiones de Marketing relacionadas con los alimentos como productos comerciales

- 20.4.1. Los alimentos como productos, características, y clasificación
- 20.4.2. Decisiones sobre productos alimenticios
- 20.4.3. Decisiones de marca





20.5. Desarrollo y comercialización de nuevos alimentos

- 20.5.1. Estrategia de desarrollo de nuevos productos
- 20.5.2. Etapas en el desarrollo de nuevos productos
- 20.5.3. Gestión de un producto nuevo
- 20.5.4. Políticas de Marketing en el ciclo de vida del producto

20.6. Administración y políticas de fijación de precios

- 20.6.1. Precios, aproximación al concepto
- 20.6.2. Métodos de fijación de precios
- 20.6.3. Estrategias de fijación de precios a productos nuevos
- 20.6.4. Fijación de precios a un mix/cartera de productos
- 20.6.5. Estrategias de ajustes de precios

20.7. La comunicación con el mercado

- 20.7.1. La función de las comunicaciones de Marketing
- 20.7.2. Herramientas de comunicación
- 20.7.3. Desarrollo de una comunicación efectiva
- 20.7.4. Factores del establecimiento del mix de comunicación

20.8. La distribución de alimentos

- 20.8.1. Introducción
- 20.8.2. Decisiones relativas al diseño del canal
- 20.8.3. Decisiones relativas a la gestión del canal
- 20.8.4. Integración y sistemas de canal
- 20.8.5. Cambios en la organización del canal

20.9. Proceso de decisión del consumidor

- 20.9.1. Características del estímulo y del mercado y su relación con la decisión del consumidor

- 20.9.1.1 Decisión de compra extensiva, limitada y rutinaria
- 20.9.1.2. Decisiones de compra de alta implicación y de baja implicación

- 20.9.1.3. La tipología de compradores

- 20.9.2. El reconocimiento del problema: concepto y factores influyentes

- 20.9.3. La búsqueda de información: concepto, tipos, dimensiones y factores determinantes del proceso de búsqueda

- 20.9.4. La evaluación de la información: los criterios de evaluación y las estrategias o reglas de decisión

- 20.9.5. Aspectos generales de la elección de marca

- 20.9.5.1 La elección del establecimiento

- 20.9.5.2. Los procesos postcompra

20.10. La dimensión social en el proceso de compra del consumidor

- 20.10.1. La cultura y su influencia sobre los consumidores: dimensiones, concepto y aspectos característicos de la cultura

- 20.10.2. El valor del consumo en las culturas occidentales

- 20.10.2.1. Los estratos sociales y el comportamiento del consumidor: concepto, características y procedimientos de medición

- 20.10.2.2. Los estilos de vida

- 20.10.3. Los grupos: concepto, características y tipos de grupos

- 20.10.3.1. La influencia de la familia en las decisiones de compra

- 20.10.3.2. Tipos de decisiones de compra en familia y factores que inciden en el proceso de decisión familiar

- 20.10.3.3. El ciclo de vida familiar

04

Convalidación de asignaturas

Si el candidato a estudiante ha cursado otra titulación universitaria de la misma rama de conocimiento o un programa equivalente al presente, incluso si solo lo cursó parcialmente y no lo finalizó, TECH le facilitará la realización de un **Estudio de Convalidaciones** que le permitirá no tener que examinarse de aquellas asignaturas que hubiera superado con éxito anteriormente.





“

Si tienes estudios susceptibles de convalidación, TECH te ayudará en el trámite para que sea rápido y sencillo”

Cuando el candidato a estudiante desee conocer si se le valorará positivamente el estudio de convalidaciones de su caso, deberá solicitar una **Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas** que le permita decidir si le es de interés matricularse en el programa de Grand Master Oficial Universitario.

La Comisión Académica de TECH valorará cada solicitud y emitirá una resolución inmediata para facilitar la decisión de la matriculación. Tras la matrícula, el estudio de convalidaciones facilitará que el estudiante consolide sus asignaturas ya cursadas en otros programas universitarios oficiales en su expediente académico sin tener que evaluarse de nuevo de ninguna de ellas, obteniendo en menor tiempo, los títulos que componen este programa de Grand Master Oficial Universitario.

TECH le facilita a continuación toda la información relativa a este procedimiento:



Convalida tus estudios realizados y no tendrás que evaluarte de las asignaturas superadas”



¿Qué es la convalidación de estudios?

La convalidación de estudios es el trámite por el cual la Comisión Académica de TECH equipara estudios realizados de forma previa, a las asignaturas del programa tras la realización de un análisis académico de comparación. Serán susceptibles de convalidación aquellos contenidos cursados en un plan o programa de estudio oficial universitario o de nivel superior, y que sean equiparables con asignaturas del plan de estudios de este Grand Master Oficial Universitario de TECH. Las asignaturas indicadas en el documento de Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas quedarán consolidadas en el expediente del estudiante con la leyenda “EQ” en el lugar de la calificación, por lo que no tendrá que cursarlas de nuevo.



¿Qué es la Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas?

La Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas es el documento emitido por la Comisión Académica tras el análisis de equiparación de los estudios presentados; en este, se dictamina el reconocimiento de los estudios anteriores realizados, indicando qué plan de estudios le corresponde, así como las asignaturas y calificaciones obtenidas, como resultado del análisis del expediente del alumno. La Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas será vinculante en el momento en que el candidato se matricule en el programa, causando efecto en su expediente académico las convalidaciones que en ella se resuelvan. El dictamen de la Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas será inapelable.



¿Cómo se solicita la Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas?

El candidato deberá enviar una solicitud a la dirección de correo electrónico convalidaciones@techtitute.com adjuntando toda la documentación necesaria para la realización del estudio de convalidaciones y emisión de la opinión técnica. Asimismo, tendrá que abonar el importe correspondiente a la solicitud indicado en el apartado de Preguntas Frecuentes del portal web de TECH. En caso de que el alumno se matricule en el Grand Master Oficial Universitario, este pago se le descontará del importe de la matrícula y por tanto el estudio de opinión técnica para la convalidación de estudios será gratuito para el alumno.



¿Qué documentación necesitará incluir en la solicitud?

La documentación que tendrá que recopilar y presentar será la siguiente:

- Documento de identificación oficial
- Certificado de estudios, o documento equivalente que ampare los estudios realizados. Este deberá incluir, entre otros puntos, los periodos en que se cursaron los estudios, las asignaturas, las calificaciones de las mismas y, en su caso, los créditos. En caso de que los documentos que posea el interesado y que, por la naturaleza del país, los estudios realizados carezcan de listado de asignaturas, calificaciones y créditos, deberán acompañarse de cualquier documento oficial sobre los conocimientos adquiridos, emitido por la institución donde se realizaron, que permita la comparabilidad de estudios correspondiente



¿En qué plazo se resolverá la solicitud?

La opinión técnica se llevará a cabo en un plazo máximo de 48h desde que el interesado abone el importe del estudio y envíe la solicitud con toda la documentación requerida. En este tiempo la Comisión Académica analizará y resolverá la solicitud de estudio emitiendo una Opinión Técnica de Convalidación de Asignaturas que será informada al interesado mediante correo electrónico. Este proceso será rápido para que el estudiante pueda conocer las posibilidades de convalidación que permita el marco normativo para poder tomar una decisión sobre la matriculación en el programa.



¿Será necesario realizar alguna otra acción para que la Opinión Técnica se haga efectiva?

Una vez realizada la matrícula, deberá cargar en el campus virtual el informe de opinión técnica y el departamento de Secretaría Académica consolidará las convalidaciones en su expediente académico. En cuanto las asignaturas le queden convalidadas en el expediente, el estudiante quedará eximido de realizar la evaluación de estas, pudiendo consultar los contenidos con libertad sin necesidad de hacer los exámenes.

Procedimiento paso a paso





Convalida tus estudios realizados y no tendrás que evaluarte de las asignaturas superadas.

05

Objetivos docentes

Para los nutricionistas interesados en ampliar sus competencias y liderar con eficacia en el sector alimentario, este programa ofrecerá una capacitación integral. Así, el objetivo será dotar a los profesionales de una sólida base en gestión empresarial y administración, combinada con un enfoque especializado en la industria alimentaria. También desarrollarán habilidades clave en liderazgo, planificación estratégica y control financiero, así como en la gestión de operaciones logísticas y procesos de calidad en el ámbito alimentario. Además, se fomentará la capacidad de implementar estrategias innovadoras, aplicar normativas de seguridad alimentaria y gestionar eficazmente el I+D+i.

*Living
SUCCESS*





“

Adquirirás habilidades avanzadas en gestión empresarial, incluyendo liderazgo, toma de decisiones estratégicas y control financiero, mientras que te enfocas en la industria alimentaria”



Objetivos

Así, el Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias sostiene los siguientes objetivos:

- ♦ Definir las últimas tendencias en gestión empresarial, atendiendo al entorno globalizado que rige los criterios de la alta dirección
- ♦ Desarrollar las principales habilidades de liderazgo que deben definir a los profesionales en activo
- ♦ Ahondar en los criterios de sostenibilidad marcados por los estándares internacionales a la hora de desarrollar un plan de negocio
- ♦ Elaborar estrategias para llevar a cabo la toma de decisiones en un entorno complejo e inestable
- ♦ Fomentar la creación de estrategias corporativas que marquen el guion que debe seguir la empresa para ser más competitiva y lograr sus propios objetivos
- ♦ Diferenciar las competencias esenciales para dirigir estratégicamente la actividad empresarial
- ♦ Trabajar de una forma más efectiva, más ágil y alineado con las nuevas tecnologías y herramientas actuales
- ♦ Diseñar estrategias y políticas innovadoras que mejoren la gestión y la eficiencia empresarial
- ♦ Delimitar la mejor manera para gestionar los recursos humanos de la empresa, logrando un mayor rendimiento de estos en favor de los beneficios de la empresa





- ◆ Adquirir las habilidades comunicativas necesarias en un líder empresarial para lograr que su mensaje sea escuchado y entendido entre los miembros de su comunidad
- ◆ Esclarecer el entorno económico en el que se desarrolla la empresa y desarrollar estrategias adecuadas para adelantarse a los cambios
- ◆ Ser capaz de gestionar el plan económico y financiero de la empresa
- ◆ Comprender las operaciones logísticas que son necesarias en el ámbito empresarial para desarrollar una gestión adecuada de las mismas
- ◆ Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación a las diferentes áreas de la empresa
- ◆ Realizar la estrategia de marketing que permita dar a conocer el producto a los clientes potenciales y generar una imagen adecuada de la empresa
- ◆ Ser capaz de desarrollar todas las fases de una idea de negocio: diseño, plan de viabilidad, ejecución, seguimiento
- ◆ Conocer los elementos básicos que conforman las matemáticas empresariales
- ◆ Dominar la álgebra lineal y matricial, matrices, transposición matricial, cálculo, inversión matricial, sistemas de ecuaciones
- ◆ Entender los usos, las diferentes técnicas y métodos matemáticos existentes dentro del marco financiero de la empresa
- ◆ Aplicar las técnicas y métodos propios de las matemáticas dentro del marco financiero de la empresa

06

Salidas profesionales

Este programa académico es una oportunidad definitiva para el futuro profesional de todos sus egresados. Una doble titulación universitaria que potenciará el desarrollo de habilidades prácticas y que hará de sus currículos uno de los más demandados en el ámbito empresarial, a la par que les proveerá de una amplia especialización.

Upgrading...



“

Podrás acceder a consultorías especializadas, entidades regulatorias y desarrollo de negocios internacionales, contribuyendo a la mejora de la salud pública y al éxito empresarial en un mercado competitivo”

Perfil del egresado

Este programa abrirá las puertas a los expertos una variedad de roles de liderazgo en el sector alimentario, desde la gestión de operaciones y el desarrollo de estrategias hasta el control de calidad y la innovación de productos. También estarán bien preparados para ocupar posiciones de alto nivel, como directores de operaciones alimentarias, consultores estratégicos, gerentes de calidad y desarrollo de productos, así como para asumir roles clave en la gestión de cadenas de suministro y cumplimiento normativo. Además, podrán contribuir a la creación de políticas saludables y sostenibles dentro de las empresas.

Serás capaz de optimizar la cadena de suministro de los alimentos de forma eficiente, desde la producción hasta la entrega final al consumidor.

- ♦ **Liderazgo y gestión de equipos:** Serás capaz de dirigir y motivar equipos multidisciplinarios en entornos complejos
- ♦ **Toma de decisiones estratégicas:** Analizarás datos y tomar decisiones que impulsen el crecimiento organizacional
- ♦ **Visión global del negocio:** Dispondrás de conocimiento integral de las áreas clave de la empresa, desde finanzas hasta marketing
- ♦ **Adaptabilidad e innovación:** Estarás preparado para enfrentar cambios y fomentar la innovación dentro de la organización
- ♦ **Comunicación efectiva:** Adquirirás un dominio holístico de las habilidades comunicativas esenciales para la negociación y la presentación de ideas





En definitiva, después de realizar este doble posgrado, los egresados podrán desempeñar sus conocimientos y habilidades en:

- 1. Director de Operaciones:** Supervisa y coordina todas las operaciones diarias de la empresa.
Responsabilidades: Optimización de procesos operativos, supervisión del desempeño de diferentes departamentos, implementación de políticas operativas y aseguramiento de la calidad.
- 2. Gerente de Calidad y Seguridad Alimentaria:** Desarrolla e implementa sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
Responsabilidades: Implementación de sistemas de control de calidad, realización de auditorías internas y cumplimiento de regulaciones.
- 3. Consultor Estratégico:** Ofrece asesoría especializada en la formulación y ejecución de estrategias empresariales.
Responsabilidades: Análisis de mercado y competencia, desarrollo de planes estratégicos, identificación de oportunidades de negocio y asesoramiento en decisiones críticas.
- 4. Responsable de Innovación:** Desarrolla nuevos productos, servicios o procesos que puedan diferenciar a la empresa en el mercado.
Responsabilidades: Investigación y desarrollo de nuevas ideas, prototipado de productos y gestión del proceso de innovación desde la ideación hasta el lanzamiento.
- 5. Gerente de Cadena de Suministro:** Gestiona el flujo de bienes y servicios desde la producción hasta la entrega final al cliente.
Responsabilidades: Coordinación con proveedores, gestión de inventarios, optimización de procesos logísticos y supervisión del transporte.
- 6. Director de Desarrollo de Nuevos Productos:** Lidera el proceso de desarrollo de nuevos productos, desde la idea inicial hasta el lanzamiento al mercado.
Responsabilidades: Investigación de mercado para identificar necesidades, desarrollo de prototipos, planificación de lanzamientos y seguimiento del rendimiento del producto en el mercado.

7. Coordinador de Proyectos de I+D+i: Coordina proyectos de investigación, desarrollo e innovación dentro de la empresa.

Responsabilidades: Gestión de proyectos de I+D+i, supervisión de equipos de investigación, seguimiento de presupuestos, control del progreso de los proyectos y reporte de resultados.

8. Asesor en Regulación y Cumplimiento Normativo Alimentario: Asegura que la organización cumpla con todas las normativas alimentarias vigentes.

Responsabilidades: Monitoreo de cambios en la legislación, asesoramiento en la implementación de políticas de cumplimiento, realización de auditorías regulatoria y capacitación del personal en normativas vigentes.

9. Responsable de Marketing y Estrategia Comercial: Desarrolla y ejecuta estrategias de marketing para posicionar los productos de la institución en el mercado.

Responsabilidades: Diseño de campañas publicitarias, gestión de la marca, desarrollo de estrategias de ventas y evaluación del retorno de la inversión.

10. Consultor de Sostenibilidad y Responsabilidad Social: Asesora a la empresa en la implementación de prácticas sostenibles y socialmente responsables.

Responsabilidades: Desarrollo de políticas de sostenibilidad, evaluación del impacto ambiental, implementación de prácticas de responsabilidad social y reporte de resultados a las partes interesadas.

11. Especialista en Gestión de Crisis y Seguridad Alimentaria: Desarrolla planes de respuesta ante crisis relacionadas con la seguridad alimentaria.

Responsabilidades: Identificación de riesgos potenciales y creación de planes de contingencia.

12. Director de Estrategia: Analiza el entorno competitivo y las tendencias del mercado para adaptar la estrategia de la empresa.

Responsabilidades: Evaluación del entorno competitivo, formulación de estrategias corporativas, identificación de oportunidades de crecimiento y ajuste continuo de la estrategia según cambios en el mercado.

13. Gerente de Ventas y Comercio Electrónico: Desarrolla estrategias para aumentar las ventas en línea y mejorar la experiencia del cliente.

Responsabilidades: Gestión de plataformas de e-commerce, desarrollo de estrategias de ventas digitales, optimización del proceso de compra online, análisis de datos de ventas y mejora continua de la experiencia del cliente.

14. Director de Calidad y Control de Procesos: Garantiza que todos los procesos de producción cumplan con los estándares de calidad.

Responsabilidades: Desarrollo de procedimientos de control de calidad, supervisión de la producción, auditorías de calidad e implementación de mejoras continuas.

15. Asesor en Políticas de Salud Pública: Proporciona orientación sobre políticas de Salud Pública que impactan a la industria alimentaria.

Responsabilidades: Análisis de políticas de salud pública, asesoramiento en cumplimiento de regulaciones, evaluación del impacto de nuevas políticas en la operación de la empresa y comunicación con autoridades sanitarias.

16. Consultor en Optimización de Procesos de Producción Alimentaria: Analiza y mejora los procesos de producción para aumentar la eficiencia y reducir costos.

Responsabilidades: Análisis de procesos de producción, identificación de áreas de mejora, implementación de tecnologías y capacitación del personal en nuevos métodos productivos.

17. Director de Desarrollo: Diseña programas de desarrollo profesional para los empleados.

Responsabilidades: Identificación de necesidades de formación, diseño de programas de desarrollo, seguimiento del progreso de los empleados y planificación de la sucesión dentro de la organización.

18. Gerente de Proyectos: Gestiona proyectos desde la concepción hasta la finalización, asegurando que se cumplan los plazos y presupuestos.

Responsabilidades: Planificación de proyectos, coordinación de equipos, seguimiento del progreso y entrega de resultados finales.

19. Especialista en Investigación de Mercado y Comportamiento del Consumidor

Alimentario: Ayuda a la empresa a identificar oportunidades de mercado y mejorar la satisfacción del cliente.

Responsabilidades: Elaboración de estudios de mercado, análisis de tendencias de consumo, segmentación del mercado, desarrollo de estrategias basadas en datos y asesoramiento en decisiones de marketing y desarrollo de productos.

20. Responsable de Relaciones Institucionales y Regulación: Gestiona las relaciones con organismos gubernamentales y otras instituciones clave.

Responsabilidades: Representación de la empresa ante autoridades clave, monitoreo de cambios regulatorios, negociación con entidades gubernamentales y aseguramiento del cumplimiento normativo.



Ofrecerás asesoría a organizaciones alimentarias sobre cómo desarrollar productos más saludables y las ayudarás a mantenerse al corriente de las últimas tendencias en nutrición”

Salidas académicas y de investigación

Además de todos los puestos laborales para los que serás apto mediante el estudio de este Grand Master Oficial Universitario de TECH, también podrás continuar con una sólida trayectoria académica e investigativa. Tras completar este programa universitario, estarás listo para continuar con tus estudios desarrollando un Doctorado asociado a esta área de conocimiento y así, progresivamente, alcanzar otros méritos científicos.

07

Idiomas gratuitos

Convencidos de que la formación en idiomas es fundamental en cualquier profesional para lograr una comunicación potente y eficaz, TECH ofrece un itinerario complementario al plan de estudios curricular, en el que el alumno, además de adquirir las competencias de este doble posgrado podrá aprender idiomas de un modo sencillo y práctico.

*Acredita tu
competencia
lingüística*



“

TECH te incluye el estudio de idiomas en este doble posgrado de forma ilimitada y gratuita”

En el mundo competitivo actual, hablar otros idiomas forma parte clave de nuestra cultura moderna. Hoy en día, resulta imprescindible disponer de la capacidad de hablar y comprender otros idiomas, además de lograr un título oficial que acredite y reconozca las competencias lingüísticas adquiridas. De hecho, ya son muchos los colegios, las universidades y las empresas que solo aceptan a candidatos que certifican su nivel mediante un título oficial en base al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER).

El Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas es el máximo sistema oficial de reconocimiento y acreditación del nivel del alumno. Aunque existen otros sistemas de validación, estos proceden de instituciones privadas y, por tanto, no tienen validez oficial. El MCER establece un criterio único para determinar los distintos niveles de dificultad de los cursos y otorga los títulos reconocidos sobre el nivel de idioma que se posee.

En TECH se ofrecen los únicos cursos intensivos de preparación para la obtención de certificaciones oficiales de nivel de idiomas, basados 100% en el MCER. Los 48 Cursos de Preparación de Nivel Idiomático que tiene la Escuela de Idiomas de TECH están desarrollados en base a las últimas tendencias metodológicas de aprendizaje en línea, el enfoque orientado a la acción y el enfoque de adquisición de competencia lingüística, con la finalidad de preparar los exámenes oficiales de certificación de nivel.

El estudiante aprenderá, mediante actividades en contextos reales, la resolución de situaciones cotidianas de comunicación en entornos simulados de aprendizaje y se enfrentará a simulacros de examen para la preparación de la prueba de certificación de nivel.

“

Solo el coste de los Cursos de Preparación de idiomas y los exámenes de certificación, que puedes llegar a hacer gratis, valen más de 3 veces el precio total de este itinerario académico”

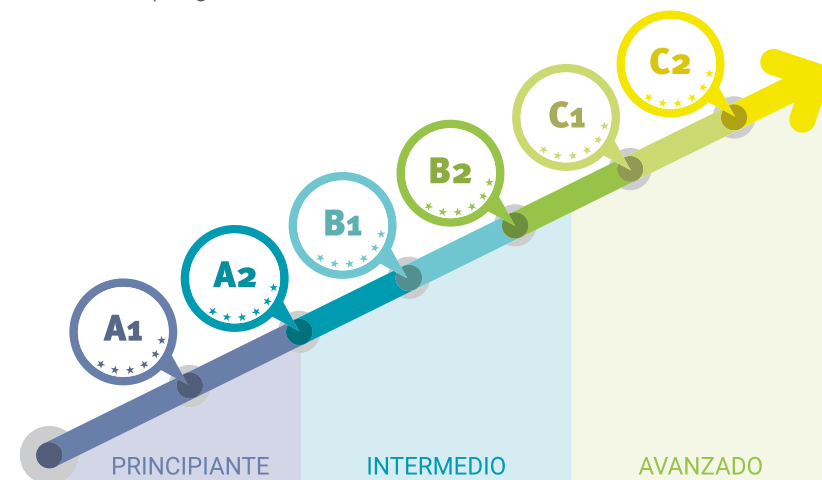




TECH incorpora, como contenido extracurricular al plan de estudios oficial, la posibilidad de que el alumno estudie idiomas, seleccionando aquellos que más le interesen de entre la gran oferta disponible:

- Podrá elegir los Cursos de Preparación de Nivel de los idiomas y nivel que desee, de entre los disponibles en la Escuela de Idiomas de TECH, mientras estudie el Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias, para poder prepararse el examen de certificación de nivel
- En cada programa de idiomas tendrá acceso a todos los niveles MCER, desde el nivel A1 hasta el nivel C2
- Cada año podrá presentarse a un examen telepresencial de certificación de nivel, con un profesor nativo experto. Al terminar el examen, TECH le expedirá un certificado de nivel de idioma
- Estudiar idiomas NO aumentará el coste del programa. El estudio ilimitado y la certificación anual de cualquier idioma están incluidas en este doble posgrado

“ 48 Cursos de Preparación de Nivel para la certificación oficial de 8 idiomas en los niveles MCER A1, A2, B1, B2, C1 y C2”



08

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 intensivo 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.

*Excelencia.
Flexibilidad.
Vanguardia.*

“

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 su 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.



09

Cuadro docente

El doble posgrado cuenta con un cuerpo docente altamente cualificado y con una sólida experiencia en sus respectivos campos. De hecho, son expertos provenientes de universidades de prestigio y con una trayectoria destacada en el mundo empresarial y académico. Así, su experiencia práctica en la gestión de empresas, así como su conocimiento profundo de las normativas y tendencias actuales en el sector alimentario, asegurarán una capacitación de alta calidad y relevancia. Además, los nutricionistas tendrán la oportunidad de aprender de profesionales que combinan teoría avanzada con casos reales y prácticas innovadoras.



“

Los docentes de esta titulación académica te brindarán una perspectiva integral y actualizada que potenciará su capacidad para liderar y gestionar con eficacia en ambos ámbitos. ¿A qué esperas para matricularte?”

Directora Invitada Internacional

Con más de 20 años de experiencia en el diseño y la dirección de equipos globales de **adquisición de talento**, Jennifer Dove es experta en **contratación y estrategia tecnológica**. A lo largo de su experiencia profesional ha ocupado puestos directivos en varias organizaciones tecnológicas dentro de empresas de la lista **Fortune 50**, como **NBCUniversal** y **Comcast**. Su trayectoria le ha permitido destacar en entornos competitivos y de alto crecimiento.

Como **Vicepresidenta de Adquisición de Talento** en **Mastercard**, se encarga de supervisar la estrategia y la ejecución de la incorporación de talento, colaborando con los líderes empresariales y los responsables de **Recursos Humanos** para cumplir los objetivos operativos y estratégicos de contratación. En especial, su finalidad es **crear equipos diversos, inclusivos y de alto rendimiento** que impulsen la innovación y el crecimiento de los productos y servicios de la empresa. Además, es experta en el uso de herramientas para atraer y retener a los mejores profesionales de todo el mundo. También se encarga de **amplificar la marca de empleador** y la propuesta de valor de **Mastercard** a través de publicaciones, eventos y redes sociales.

Jennifer Dove ha demostrado su compromiso con el desarrollo profesional continuo, participando activamente en redes de profesionales de **Recursos Humanos** y contribuyendo a la incorporación de numerosos trabajadores a diferentes empresas. Tras obtener su licenciatura en **Comunicación Organizacional** por la Universidad de Miami, ha ocupado cargos directivos de selección de personal en empresas de diversas áreas.

Por otra parte, ha sido reconocida por su habilidad para liderar transformaciones organizacionales, **integrar tecnologías** en los **procesos de reclutamiento** y desarrollar programas de liderazgo que preparan a las instituciones para los desafíos futuros. También ha implementado con éxito programas de **bienestar laboral** que han aumentado significativamente la satisfacción y retención de empleados.



Dña. Dove, Jennifer

- ♦ Vicepresidenta de Adquisición de Talentos en Mastercard, Nueva York, Estados Unidos
- ♦ Directora de Adquisición de Talentos en NBCUniversal Media, Nueva York, Estados Unidos
- ♦ Responsable de Selección de Personal Comcast
- ♦ Directora de Selección de Personal en Rite Hire Advisory
- ♦ Vicepresidenta Ejecutiva de la División de Ventas en Ardor NY Real Estate
- ♦ Directora de Selección de Personal en Valerie August & Associates
- ♦ Ejecutiva de Cuentas en BNC
- ♦ Ejecutiva de Cuentas en Vault
- ♦ Graduada en Comunicación Organizacional por la Universidad de Miami

“

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

Director Invitado Internacional

Líder tecnológico con décadas de experiencia en las principales multinacionales tecnológicas, Rick Gauthier se ha desarrollado de forma prominente en el campo de los servicios en la nube y mejora de procesos de extremo a extremo. Ha sido reconocido como un líder y responsable de equipos con gran eficiencia, mostrando un talento natural para garantizar un alto nivel de compromiso entre sus trabajadores.

Posee dotes innatas en la estrategia e innovación ejecutiva, desarrollando nuevas ideas y respaldando su éxito con datos de calidad. Su trayectoria en **Amazon** le ha permitido administrar e integrar los servicios informáticos de la compañía en Estados Unidos. En **Microsoft** ha liderado un equipo de 104 personas, encargadas de proporcionar infraestructura informática a nivel corporativo y apoyar a departamentos de ingeniería de productos en toda la compañía.

Esta experiencia le ha permitido destacarse como un directivo de alto impacto, con habilidades notables para aumentar la eficiencia, productividad y satisfacción general del cliente.



D. Gauthier, Rick

- Director regional de IT en Amazon, Seattle, Estados Unidos
- Jefe de programas sénior en Amazon
- Vicepresidente de Wimmer Solutions
- Director sénior de servicios de ingeniería productiva en Microsoft
- Titulado en Ciberseguridad por Western Governors University
- Certificado Técnico en *Commercial Diving* por Divers Institute of Technology
- Titulado en Estudios Ambientales por The Evergreen State College

“

Aprovecha la oportunidad para conocer los últimos avances en esta materia para aplicarla a tu práctica diaria”

Director Invitado Internacional

Romi Arman es un reputado experto internacional con más de dos décadas de experiencia en **Transformación Digital, Marketing, Estrategia y Consultoría**. A través de esa extendida trayectoria, ha asumido diferentes riesgos y es un permanente **defensor** de la **innovación** y el **cambio** en la coyuntura empresarial. Con esa experticia, ha colaborado con directores generales y organizaciones corporativas de todas partes del mundo, empujándoles a dejar de lado los modelos tradicionales de negocios. Así, ha contribuido a que compañías como la energética Shell se conviertan en **verdaderos líderes del mercado**, centradas en sus **clientes** y el **mundo digital**.

Las estrategias diseñadas por Arman tienen un impacto latente, ya que han permitido a varias corporaciones **mejorar las experiencias de los consumidores, el personal y los accionistas** por igual. El éxito de este experto es cuantificable a través de métricas tangibles como el **CSAT**, el **compromiso de los empleados** en las instituciones donde ha ejercido y el crecimiento del **indicador financiero EBITDA** en cada una de ellas.

También, en su recorrido profesional ha nutrido y **liderado equipos de alto rendimiento** que, incluso, han recibido galardones por su **potencial transformador**. Con Shell, específicamente, el ejecutivo se ha propuesto siempre superar tres retos: **satisfacer** las complejas **demandas** de **descarbonización** de los clientes, **apoyar** una “**descarbonización rentable**” y **revisar** un panorama fragmentado de **datos, digital y tecnológico**. Así, sus esfuerzos han evidenciado que para lograr un éxito sostenible es fundamental partir de las necesidades de los consumidores y sentar las bases de la transformación de los procesos, los datos, la tecnología y la cultura.

Por otro lado, el directivo destaca por su dominio de las **aplicaciones empresariales** de la **Inteligencia Artificial**, temática en la que cuenta con un posgrado de la Escuela de Negocios de Londres. Al mismo tiempo, ha acumulado experiencias en **IoT** y el **Salesforce**.



D. Arman, Romi

- ♦ Director de Transformación Digital (CDO) en la Corporación Energética Shell, Londres, Reino Unido
- ♦ Director Global de Comercio Electrónico y Atención al Cliente en la Corporación Energética Shell
- ♦ Gestor Nacional de Cuentas Clave (fabricantes de equipos originales y minoristas de automoción) para Shell en Kuala Lumpur, Malasia
- ♦ Consultor Sénior de Gestión (Sector Servicios Financieros) para Accenture desde Singapur
- ♦ Licenciado en la Universidad de Leeds
- ♦ Posgrado en Aplicaciones Empresariales de la IA para Altos Ejecutivos de la Escuela de Negocios de Londres
- ♦ Certificación Profesional en Experiencia del Cliente CCXP
- ♦ Curso de Transformación Digital Ejecutiva por IMD

“

¿Deseas actualizar tus conocimientos con la más alta calidad educativa? TECH te ofrece el contenido más actualizado del mercado académico, diseñado por auténticos expertos de prestigio internacional”

Director Invitado Internacional

Manuel Arens es un **experimentado profesional** en el manejo de datos y líder de un equipo altamente cualificado. De hecho, Arens ocupa el cargo de **gerente global de compras** en la división de Infraestructura Técnica y Centros de Datos de Google, empresa en la que ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional. Con base en Mountain View, California, ha proporcionado soluciones para los desafíos operativos del gigante tecnológico, tales como la **integridad de los datos maestros**, las **actualizaciones de datos de proveedores** y la **priorización** de los mismos. Ha liderado la planificación de la cadena de suministro de centros de datos y la evaluación de riesgos del proveedor, generando mejoras en el proceso y la gestión de flujos de trabajo que han resultado en ahorros de costos significativos.

Con más de una década de trabajo proporcionando soluciones digitales y liderazgo para empresas en diversas industrias, tiene una amplia experiencia en todos los aspectos de la prestación de soluciones estratégicas, incluyendo **Marketing, análisis de medios, medición y atribución**. De hecho, ha recibido varios reconocimientos por su labor, entre ellos el **Premio al Liderazgo BIM**, el **Premio a la Liderazgo Search**, **Premio al Programa de Generación de Leads de Exportación** y el **Premio al Mejor Modelo de Ventas de EMEA**.

Asimismo, Arens se desempeñó como **Gerente de Ventas** en Dublín, Irlanda. En este puesto, construyó un equipo de 4 a 14 miembros en tres años y lideró al equipo de ventas para lograr resultados y colaborar bien entre sí y con equipos interfuncionales. También ejerció como **Analista Sénior** de Industria, en Hamburgo, Alemania, creando storylines para más de 150 clientes utilizando herramientas internas y de terceros para apoyar el análisis. Desarrolló y redactó informes en profundidad para demostrar su dominio del tema, incluyendo la comprensión de los **factores macroeconómicos y políticos/regulatorios** que afectan la adopción y difusión de la tecnología.

También ha liderado equipos en empresas como **Eaton, Airbus y Siemens**, en los que adquirió valiosa experiencia en gestión de cuentas y cadena de suministro. Destaca especialmente su labor para superar continuamente las expectativas mediante la **construcción de valiosas relaciones con los clientes y trabajar de forma fluida con personas en todos los niveles de una organización**, incluyendo stakeholders, gestión, miembros del equipo y clientes. Su enfoque impulsado por los datos y su capacidad para desarrollar soluciones innovadoras y escalables para los desafíos de la industria lo han convertido en un líder prominente en su campo.



D. Arens, Manuel

- Gerente Global de Compras en Google, Mountain View, Estados Unidos
- Responsable principal de Análisis y Tecnología B2B en Google, Estados Unidos
- Director de ventas en Google, Irlanda
- Analista Industrial Sénior en Google, Alemania
- Gestor de cuentas en Google, Irlanda
- Accounts Payable en Eaton, Reino Unido
- Gestor de Cadena de Suministro en Airbus, Alemania

“

¡Apuesta por TECH! Podrás acceder a los mejores materiales didácticos, a la vanguardia tecnológica y educativa, implementados por reconocidos especialistas de renombre internacional en la materia”

Director Invitado Internacional

Andrea La Sala es un experimentado ejecutivo del Marketing cuyos proyectos han tenido un **significativo impacto** en el entorno de la Moda. A lo largo de su exitosa carrera ha desarrollado disímiles tareas relacionadas con **Productos, Merchandising y Comunicación**. Todo ello, ligado a marcas de prestigio como **Giorgio Armani, Dolce&Gabbana, Calvin Klein**, entre otras.

Los resultados de este directivo de **alto perfil internacional** han estado vinculados a su probada capacidad para **synetizar información** en marcos claros y ejecutar **acciones concretas** alineadas a objetivos **empresariales específicos**. Además, es reconocido por su **proactividad y adaptación a ritmos acelerados** de trabajo. A todo ello, este experto adiciona una **fuerte conciencia comercial, visión de mercado** y una **auténtica pasión** por los productos.

Como **Director Global de Marca y Merchandising** en **Giorgio Armani**, ha supervisado disímiles **estrategias de Marketing** para ropas y accesorios. Asimismo, sus tácticas han estado centradas en el **ámbito minorista** y las **necesidades y el comportamiento del consumidor**. Desde este puesto, La Sala también ha sido responsable de configurar la comercialización de productos en diferentes mercados, actuando como **jefe de equipo** en los **departamentos de Diseño, Comunicación y Ventas**.

Por otro lado, en empresas como **Calvin Klein** o el **Gruppo Coin**, ha emprendido proyectos para impulsar la **estructura, el desarrollo y la comercialización de diferentes colecciones**. A su vez, ha sido encargado de crear **calendarios eficaces** para las **campañas de compra y venta**. Igualmente, ha tenido bajo su dirección los **términos, costes, procesos y plazos de entrega** de diferentes operaciones.

Estas experiencias han convertido a Andrea La Sala en uno de los principales y más cualificados **líderes corporativos de la Moda y el Lujo**. Una alta capacidad directiva con la que ha logrado implementar de manera eficaz el **posicionamiento positivo de diferentes marcas** y redefinir sus indicadores clave de rendimiento (KPI).



D. La Sala, Andrea

- ♦ Director Global de Marca y Merchandising Armani Exchange en Giorgio Armani, Milán, Italia
- ♦ Director de Merchandising en Calvin Klein
- ♦ Responsable de Marca en Gruppo Coin
- ♦ Brand Manager en Dolce&Gabbana
- ♦ Brand Manager en Sergio Tacchini S.p.A.
- ♦ Analista de Mercado en Fastweb
- ♦ Graduado de Business and Economics en la Università degli Studi del Piemonte Orientale

“

Los profesionales más cualificados y experimentados a nivel internacional te esperan en TECH para ofrecerte una enseñanza de primer nivel, actualizada y basada en la última evidencia científica. ¿A qué esperas para matricularte?”

Director Invitado Internacional

Mick Gram es sinónimo de innovación y excelencia en el campo de la **Inteligencia Empresarial** a nivel internacional. Su exitosa carrera se vincula a puestos de liderazgo en multinacionales como **Walmart** y **Red Bull**. Asimismo, este experto destaca por su visión para **identificar tecnologías emergentes** que, a largo plazo, alcanzan un impacto imperecedero en el entorno corporativo.

Por otro lado, el ejecutivo es considerado un **pionero** en el **empleo de técnicas de visualización de datos** que simplificaron conjuntos complejos, haciéndolos accesibles y facilitadores de la toma de decisiones. Esta habilidad se convirtió en el pilar de su perfil profesional, transformándolo en un deseado activo para muchas organizaciones que apostaban por **recopilar información** y **generar acciones** concretas a partir de ellos.

Uno de sus proyectos más destacados de los últimos años ha sido la **plataforma Walmart Data Cafe**, la más grande de su tipo en el mundo que está anclada en la nube destinada al **análisis de Big Data**. Además, ha desempeñado el cargo de **Director de Business Intelligence** en **Red Bull**, abarcando áreas como **Ventas, Distribución, Marketing** y **Operaciones de Cadena de Suministro**. Su equipo fue reconocido recientemente por su innovación constante en cuanto al uso de la nueva API de Walmart Luminare para **insights** de Compradores y Canales.

En cuanto a su formación, el directivo cuenta con varios Másteres y estudios de posgrado en centros de prestigio como la **Universidad de Berkeley**, en Estados Unidos, y la **Universidad de Copenhague**, en Dinamarca. A través de esa actualización continua, el experto ha alcanzado competencias de vanguardia. Así, ha llegado a ser considerado un **líder nato** de la **nueva economía mundial**, centrada en el impulso de los datos y sus posibilidades infinitas.



D. Gram, Mick

- ♦ Director de *Business Intelligence* y Análisis en Red Bull, Los Ángeles, Estados Unidos
- ♦ Arquitecto de soluciones de *Business Intelligence* para Walmart Data Cafe
- ♦ Consultor independiente de *Business Intelligence* y *Data Science*
- ♦ Director de *Business Intelligence* en Capgemini
- ♦ Analista Jefe en Nordea
- ♦ Consultor Jefe de *Business Intelligence* para SAS
- ♦ Executive Education en IA y Machine Learning en UC Berkeley College of Engineering
- ♦ MBA Executive en e-commerce en la Universidad de Copenhague
- ♦ Licenciatura y Máster en Matemáticas y Estadística en la Universidad de Copenhague

“

¡Estudia en la mejor universidad online del mundo según Forbes! En este MBA tendrás acceso a una amplia biblioteca de recursos multimedia, elaborados por reconocidos docentes de relevancia internacional”

Director Invitado Internacional

Scott Stevenson es un distinguido experto del sector del **Marketing Digital** que, por más de 19 años, ha estado ligado a una de las compañías más poderosas de la industria del entretenimiento, **Warner Bros. Discovery**. En este rol, ha tenido un papel fundamental en la **supervisión de logística y flujos de trabajos creativos** en diversas plataformas digitales, incluyendo redes sociales, búsqueda, *display* y medios lineales.

El liderazgo de este ejecutivo ha sido crucial para impulsar **estrategias de producción en medios pagados**, lo que ha resultado en una notable **mejora** en las **tasas de conversión** de su empresa. Al mismo tiempo, ha asumido otros roles, como el de Director de Servicios de Marketing y Gerente de Tráfico en la misma multinacional durante su antigua gerencia.

A su vez, Stevenson ha estado ligado a la distribución global de videojuegos y **campañas de propiedad digital**. También, fue el responsable de introducir estrategias operativas relacionadas con la formación, finalización y entrega de contenido de sonido e imagen para **comerciales de televisión y trailers**.

Por otro lado, el experto posee una Licenciatura en Telecomunicaciones de la Universidad de Florida y un Máster en Escritura Creativa de la Universidad de California, lo que demuestra su destreza en **comunicación y narración**. Además, ha participado en la Escuela de Desarrollo Profesional de la Universidad de Harvard en programas de vanguardia sobre el uso de la **Inteligencia Artificial** en los **negocios**. Así, su perfil profesional se erige como uno de los más relevantes en el campo actual del **Marketing** y los **Medios Digitales**.



D. Stevenson, Scott

- Director de Marketing Digital en Warner Bros. Discovery, Burbank, Estados Unidos
- Gerente de Tráfico en Warner Bros. Entertainment
- Máster en Escritura Creativa de la Universidad de California
- Licenciatura en Telecomunicaciones de la Universidad de Florida

“

¡Alcanza tus objetivos académicos y profesionales con los expertos mejor cualificados del mundo! Los docentes de este MBA te guiarán durante todo el proceso de aprendizaje”

Directora Invitada Internacional

Galardonada con el "*International Content Marketing Awards*" por su creatividad, liderazgo y calidad de sus contenidos informativos, Wendy Thole-Muir es una reconocida **Directora de Comunicación** altamente especializada en el campo de la **Gestión de Reputación**.

En este sentido, ha desarrollado una sólida trayectoria profesional de más de dos décadas en este ámbito, lo que le ha llevado a formar parte de prestigiosas entidades de referencia internacional como **Coca-Cola**. Su rol implica la supervisión y manejo de la comunicación corporativa, así como el control de la imagen organizacional. Entre sus principales contribuciones, destaca haber liderado la implementación de la **plataforma de interacción interna Yammer**. Gracias a esto, los empleados aumentaron su compromiso con la marca y crearon una comunidad que mejoró la transmisión de información significativamente.

Por otra parte, se ha encargado de gestionar la comunicación de las **inversiones estratégicas** de las empresas en diferentes países africanos. Una muestra de ello es que ha manejado diálogos en torno a las inversiones significativas en Kenya, demostrando el compromiso de las entidades con el desarrollo tanto económico como social del país. A su vez, ha logrado numerosos **reconocimientos** por su capacidad de gestionar la percepción sobre las firmas en todos los mercados en los que opera. De esta forma, ha logrado que las compañías mantengan una gran notoriedad y los consumidores las asocien con una elevada calidad.

Además, en su firme compromiso con la excelencia, ha participado activamente en reputados **Congresos y Simposios** a escala global con el objetivo de ayudar a los profesionales de la información a mantenerse a la vanguardia de las técnicas más sofisticadas para **desarrollar planes estratégicos de comunicación** exitosos. Así pues, ha ayudado a numerosos expertos a anticiparse a situaciones de crisis institucionales y a manejar acontecimientos adversos de manera efectiva.



Dña. Thole-Muir, Wendy

- ♦ Directora de Comunicación Estratégica y Reputación Corporativa en Coca-Cola, Sudáfrica
- ♦ Responsable de Reputación Corporativa y Comunicación en ABI at SABMiller de Lovania, Bélgica
- ♦ Consultora de Comunicaciones en ABI, Bélgica
- ♦ Consultora de Reputación y Comunicación de Third Door en Gauteng, Sudáfrica
- ♦ Máster en Estudios del Comportamiento Social por Universidad de Sudáfrica
- ♦ Máster en Artes con especialidad en Sociología y Psicología por Universidad de Sudáfrica
- ♦ Licenciatura en Ciencias Políticas y Sociología Industrial por Universidad de KwaZulu-Natal
- ♦ Licenciatura en Psicología por Universidad de Sudáfrica

“

Gracias a esta titulación universitaria, 100% online, podrás compaginar el estudio con tus obligaciones diarias, de la mano de los mayores expertos internacionales en el campo de tu interés. ¡Inscríbete ya!”

10

Doble Titulación

TECH te ofrece este programa con **doble titulación** que permitirá al estudiante ampliar sus perspectivas profesionales y académicas en relación al mundo de los negocios, la economía y la dirección de equipos específicos dentro de las diferentes empresas. Cursando este plan de estudios alcanzará el conocimiento y la acreditación necesarios para convertirse en un auténtico directivo especialista en redes sociales.





“

Al terminar este programa recibirás dos títulos, uno oficial y otro propio con los que dispondrás de un currículum mucho más atractivo para cualquier empresa”

El **Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias** es un programa ofrecido por TECH, que es una Universidad Oficial española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, de 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el [Boletín Oficial del Estado \(BOE\) núm. 181, de 27 de julio de 2024 \(pág. 96.369\)](#), e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos ([RUCT](#)) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.



Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria para ejercer con total garantía en un campo profesional exigente como la Dirección y Administración de Empresas”

Este programa le brinda al estudiante una doble titulación, por un lado, obtendrá el título oficial de **Máster Universitario en Dirección y Administración de Empresas (MBA)** y por otro lado el título propio de **Máster de Formación Permanente MBA en Dirección de Empresas Alimentarias**.

Además de obtener esta doble titulación con la que el alumno podrá optar a puestos bien remunerados y de responsabilidad en el mundo laboral, este programa **permitirá el acceso a los estudios de nivel doctorado** con el que progresar en la carrera académica y universitaria.

Título Oficial*: **Máster Universitario en Dirección y Administración de Empresas (MBA)**

Título Propio: **Máster de Formación Permanente MBA en Dirección de Empresas Alimentarias**

Modalidad: **100% online**

Duración: **2 años**

Créditos: **120 ECTS**



Felipe VI, Rey de España
y en su nombre

**el Rector de la Universidad
Tecnológica de las Islas Canarias**



Considerando que, conforme a las disposiciones y circunstancias previstas por la legislación vigente,

D/Dña _____
nació el ____ de ____ de ____ en _____ de nacionalidad _____
ha superado en ____ de ____ los estudios universitarios oficiales conducentes al TÍTULO universitario oficial de

**Máster Universitario en Dirección y Administración de Empresas (MBA)
por la Universidad Tecnológica de las Islas Canarias**

establecido por Acuerdo del Consejo de Ministros de 30 de octubre de 2009,
expide el presente título oficial con validez en todo el territorio nacional,
que faculta al interesado para disfrutar los derechos que a este título
otorgan las disposiciones vigentes.

Dado en San Cristóbal de la Laguna, a ____ de ____ de ____

El Rector:



Pedro Navarro Illana

El Secretario General:



Rita Benítez Machín González

TECH4000000
Código de Universidad | Registro Nacional de Títulos | 109
Código de Centro | Registro Universitario de Títulos | 202083276
Código de Centro | Registro Universitario de Títulos | 26790015
Código de Centro | Registro Universitario de Títulos | 85476



D/Dña _____, con documento de identificación _____, ha superado con éxito y obtenido el título de:

**Máster de Formación Permanente MBA
en Dirección de Empresas Alimentarias**

Se trata de un título propio de 3.000 horas de duración equivalente a 120 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, de 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, a 28 de febrero de 2024



Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código unico TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

11

Homologación del título

Para que los títulos universitarios obtenidos, tras finalizar el **Grand Master Oficial Universitario MBA en Dirección de Empresas Alimentarias**, tengan validez oficial en cualquier país, se deberá realizar un trámite específico de reconocimiento en la Administración correspondiente. TECH facilitará al egresado toda la documentación necesaria para tramitar su expediente con éxito.





“

Tras finalizar este programa recibirás un título académico oficial y un título propio, ambos con validez internacional”

Cualquier estudiante interesado en tramitar el reconocimiento oficial de esta titulación universitaria en un país diferente a España, necesitará la documentación académica y el título emitido con la Apostilla de la Haya, que podrá solicitar al departamento de Secretaría Académica a través de correo electrónico: homologacion@techtitute.com.

La Apostilla de la Haya otorgará validez internacional a la documentación y permitirá su uso ante los diferentes organismos oficiales en cualquier país.

Una vez el egresado reciba su documentación deberá realizar el trámite correspondiente, siguiendo las indicaciones del ente regulador de la Educación Superior en su país. Para ello, TECH facilitará en el portal web una guía que le ayudará en la preparación de la documentación y el trámite de reconocimiento en cada país.

Con TECH podrás hacer válido el título oficial que obtendrás con este Grand Master en cualquier país.





El trámite de homologación permitirá que los estudios oficiales realizados en TECH tengan validez oficial en el país de elección, considerando el título oficial obtenido del mismo modo que si el estudiante hubiera estudiado allí. Esto le confiere un valor internacional del que podrá beneficiarse el egresado una vez haya superado el programa y realice adecuadamente el trámite.

El equipo de TECH le acompañará durante todo el proceso, facilitándole toda la documentación necesaria y asesorándole en cada paso hasta que logre una resolución positiva.



El equipo de TECH te acompañará paso a paso en la realización del trámite para lograr la validez oficial internacional de la doble titulación que te proporciona este programa”

12

Requisitos de acceso

Los requisitos de acceso de este programa de posgrado se establecen de conformidad con el artículo 18 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre. En dicho documento se recogen todos los títulos, nacionales o extranjeros, que los cuales los potenciales alumnos de este programa pueden presentar para acreditar sus conocimientos y competencias.



“

Revisa los requisitos de acceso a este doble posgrado de TECH y prepárate para iniciar este itinerario académico con el que actualizarás todas tus competencias profesionales”

Así se determina que es necesario estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones:

- ♦ Título universitario oficial de Graduado o Graduada español o equivalente. Además, se permitirá el acceso al Grand Master Oficial Universitario a aquellos estudiantes de Grado a los que les falte por superar el TFG y como máximo hasta 9 créditos ECTS para obtenerlo. En ningún caso podrá titularse si previamente no ha obtenido el título de grado
- ♦ Título expedido por una institución de educación superior extranjera perteneciente al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) que faculte, en el país de expedición, para acceder a las enseñanzas de nivel de Máster Universitario
- ♦ Título oficial expedido en un sistema educativo extranjero no perteneciente al EEES, en alguno de los siguientes supuestos:
 - » Título de educación superior extranjero homologado a un título universitario oficial español
 - » Acceso condicionado a la comprobación previa (sin homologación) de que los estudios cursados corresponden a un nivel de formación equivalente al de los títulos universitarios oficiales españoles y que capacitan para acceder a estudios de nivel Máster Universitario en el país en el que se ha expedido el título. Este trámite no implica, en ningún caso, la homologación del título previo, ni su reconocimiento para otra finalidad que no sea la de acceder a los programas de TECH

“

Consigue ya tu plaza en este Grand Master Oficial Universitario de TECH si cumples con alguno de sus requisitos de acceso”



Requisito lingüístico

Los estudiantes procedentes de países o de sistemas educativos con lengua diferente al español, deberán acreditar un conocimiento del español de nivel B2 según el marco Común Europeo de Referencia para lenguas.

En relación con la acreditación del nivel de lengua española para la admisión a un título oficial se puede optar por una de las siguientes alternativas:

- ♦ Presentación del documento que justifique el nivel de español B2
- ♦ Realización de una prueba de nivel interna de la universidad

Quedan exentos de este requisito:

- ♦ Quienes acrediten la nacionalidad española
- ♦ Los que posean una titulación extranjera equivalente a: Filología Hispánica, Traducción e Interpretación (con idioma español), Literatura y/o Lingüística española
- ♦ Quienes hayan realizado estudios previos en español

¿Cumples con los requisitos de acceso lingüísticos de este Grand Master Oficial Universitario? No dejes pasar la oportunidad y matricúlate ahora.

13

Proceso de admisión

El proceso de admisión de TECH es el más simple de todas las universidades online. Se podrá comenzar el programa sin trámites ni esperas: el alumno empezará a preparar la documentación y podrá entregarla más adelante, sin prisas ni complicaciones. Lo más importante para TECH es que los procesos administrativos sean sencillos y no ocasionen retrasos, ni incomodidades.



“

TECH ofrece el procedimiento de admisión a los estudios de Grand Master Oficial Universitario más sencillo y rápido de todas las universidades virtuales”

Para TECH lo más importante en el inicio de la relación académica con el alumno es que esté centrado en el proceso de enseñanza, sin demoras ni preocupaciones relacionadas con el trámite administrativo. Por ello, se ha creado un procedimiento más cómodo en el que podrá enfocarse desde el primer momento a su formación, contando con un plazo de tiempo para la entrega de la documentación pertinente.

Los pasos para la admisión son simples:

1. Facilitar los datos personales al asesor académico para realizar la inscripción.
2. Recibir un email en el correo electrónico en el que se accederá a la página segura de la universidad y aceptar las políticas de privacidad, las condiciones de contratación e introducir los datos de tarjeta bancaria.
3. Recibir un nuevo email de confirmación y las credenciales de acceso al campus virtual.
4. Comenzar el programa en la fecha de inicio oficial.

De esta manera, el estudiante podrá incorporarse al curso sin esperas. De forma posterior se le informará del momento en el que se podrán ir enviando los documentos, a través del campus virtual, de manera muy cómoda y rápida. Sólo se deberán subir al sistema para considerarse enviados, sin traslados ni pérdidas de tiempo.

Todos los documentos facilitados deberán ser rigurosamente válidos y estar vigentes en el momento de subirlos.

Los documentos necesarios que deberán tenerse preparados con calidad suficiente para cargarlos en el campus virtual son:

- Copia digitalizada del documento del DNI o documento de identidad oficial del alumno
- Copia digitalizada del título académico oficial de Grado o título equivalente con el que se accede al Grand Master Oficial Universitario. En caso de que el estudiante no haya terminado el Grado pero le reste por superar únicamente el TFG y hasta 9 ECTS del programa, deberá aportar un certificado oficial de notas de su universidad donde se corrobore esta situación

Para resolver cualquier duda que surja el estudiante podrá dirigirse a su asesor académico, con gusto le atenderá en todo lo que necesite. En caso de requerir más información, puede ponerse en contacto con informacion@techtitute.com

Este procedimiento de acceso te ayudará a iniciar tu Grand Master Oficial Universitario cuanto antes, sin trámites ni demoras.

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

tech universidad
tecnológica

**Grand Master Oficial
Universitario
MBA en Dirección
de Empresas Alimentarias**

Idioma: **Español**

Modalidad: **100% online**

Duración: **2 años**

Créditos: **120 ECTS**

Grand Master Oficial Universitario

MBA en Dirección de Empresas Alimentarias