Experto Universitario

Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **450 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/veterinaria/experto-universitario/experto-desarrollo-nuevos-alimentos-ingredientes-proyectos-i-d-i**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Dirección del curso — pág. 12

04 Estructura y contenido — pág. 16

05 Metodología — pág. 22

06 Titulación — pág. 30

01

Presentación

La elaboración de nuevos ingredientes y alimentos está en constante evolución, gracias a los avances tecnológicos, pero hay que conocer muy bien todos los procesos para que se cumplan todas las garantías sanitarias. El estudiante puede aprovechar la oportunidad y adquirir unos conocimientos sólidos en este campo que le permitirán convertirse en un profesional de éxito.





Únete a nuestro equipo de alumnos y conviértete en el mejor en tu profesión"

El control de calidad de los procesos y productos es indispensable para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos y garantizar las Buenas Prácticas de Elaboración y Manufactura (BPEM) en los procesos realizados en la industria alimentaria. Por esta razón, en esta capacitación se muestran las herramientas que garantizan la seguridad de los alimentos, de obligado cumplimiento y bajo la responsabilidad de los productores, sea por controles de laboratorios propios de la industria alimentaria o por la externalización del servicio en laboratorios alimentarios y de referencia para el control de las materias primas y de los productos.

En este Experto Universitario se presentan los sistemas de I+D+i en el desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes en diferentes sectores del campo alimentario que necesitan de nuevas tecnologías, nuevos procesos y sistemas de seguridad alimentaria cada vez más específicos y adaptados a las características de los nuevos alimentos. Además, también se dan a conocer los sistemas de investigación y desarrollo actuales en el diseño y uso de nuevos ingredientes, haciendo especial hincapié en la importancia de preservar la seguridad alimentaria de los mismos y de los alimentos en los que se utilizan.

El Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i de TECH Universidad Tecnológica es el más completo entre las formaciones de posgrado que se ofrece en las universidades en este momento porque está dirigido a la gestión integral de la inocuidad de los alimentos.

Los docentes de este Experto Universitario son profesores universitarios y profesionales de diversas disciplinas en la producción primaria, el empleo de las técnicas analíticas e instrumentales de control de calidad, la prevención de la contaminación accidental, la intencional y el fraude, los esquemas normativos de certificación de la seguridad alimentaria (*Food Safety/Food Integrity*) y la trazabilidad (Food Defence y Food Fraud/ Food Authenticity). Son expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad, validación de metodologías y procesos, digitalización de la gestión de la calidad, investigación y desarrollo de nuevos alimentos y finalmente, la coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i.

Se trata de un proyecto educativo comprometido en formar profesionales de alta calidad. Un programa ideado por profesionales especializados en cada materia específica que se encuentran cada día con nuevos retos.

Este **Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en seguridad alimentaria veterinaria
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Las novedades sobre Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet

No dejes pasar la oportunidad de realizar con nosotros este Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i. Es la oportunidad perfecta para avanzar en tu carrera"

Este Experto Universitario es la mejor inversión que puedes hacer en la selección de un programa de actualización para poner al día tus conocimientos en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i"

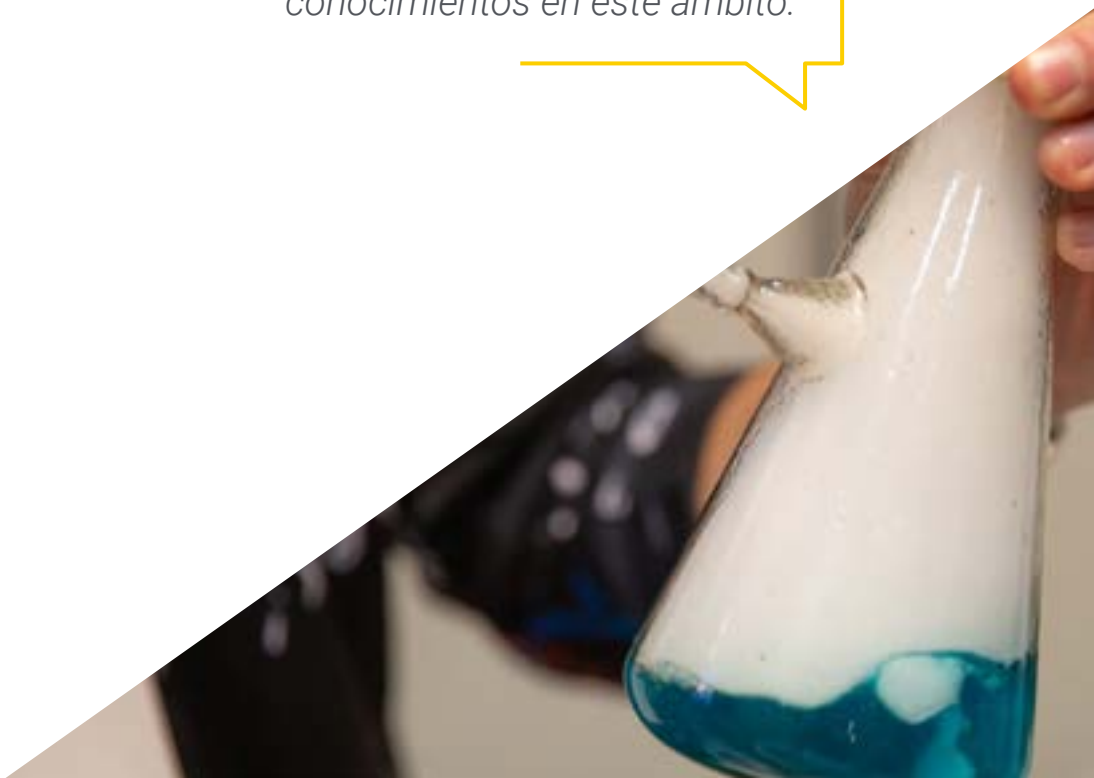
Esta capacitación cuenta con el mejor material didáctico, lo que te permitirá un estudio contextual que te facilitará el aprendizaje.

Este Experto Universitario 100% online le permitirá al estudiante compaginar sus estudios con su labor profesional a la vez que aumentas sus conocimientos en este ámbito.

Incluye, en su cuadro docente, a profesionales pertenecientes al ámbito de la seguridad alimentaria veterinaria, que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el especialista deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de royectos de I+D+i y con gran experiencia.



02

Objetivos

El Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector.





Esta es la mejor opción para conocer los últimos avances en el Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i”

Objetivos generales

- Examinar la reglamentación y normativa de los laboratorios alimentarios y definir el papel que tienen respecto a seguridad alimentaria
- Analizar la reglamentación y normativa de seguridad alimentaria aplicable a las materias primas y a los productos en los laboratorios alimentarios
- Determinar los requisitos que deben cumplir los laboratorios de análisis de alimentos (Norma ISO IEC 17025, aplicable a la acreditación y certificación de los sistemas de calidad en laboratorios)
- Reconocer el derecho del consumidor de adquirir alimentos seguros, sanos e inocuos provenientes de la cadena agroalimentaria, tanto a nivel nacional como internacional
- Analizar los principios de la legislación alimentaria, a nivel nacional e internacional, y su evolución hasta la actualidad
- Analizar las competencias en materia de legislación alimentaria para desarrollar las funciones correspondientes en el ámbito de la industria alimentaria
- Evaluar los procedimientos de la industria alimentaria y los mecanismos de acción
- Desarrollar las bases de aplicación de la legislación al desarrollo de productos de la industria alimentaria
- Establecer los sistemas de I+D+i que permiten el desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes especialmente en temas de seguridad alimentaria, de modo que puedan abordar la investigación, desarrollo e innovación en este campo
- Desarrollar conocimientos que aporten una base u oportunidad de desarrollo y/o aplicación de ideas, en un contexto de investigación incluyendo reflexiones sobre las responsabilidades vinculadas a la aplicación de sus desarrollos



Objetivos específicos

Módulo 1. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos.

- Establecer las características de calidad que deben cumplir las materias primas, los productos intermedios y terminados de acuerdo a su origen, previo a su análisis en laboratorio
- Desarrollar la metodología pertinente para la conformidad del producto, teniendo en cuenta los requisitos aplicables, considerados por la reglamentación y normativa
- Definir la metodología más adecuada que permita la evaluación de la calidad de alimentos: el análisis de integridad y la caracterización, e incluso la detección de contaminantes alimentarios bióticos o abióticos, que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores
- Describir el muestreo de alimentos dependiendo de la procedencia, su uso y características o especificaciones
- Identificar y reconocer las técnicas analíticas empleadas en alimentos y gestionar un adecuado control de calidad
- Describir los principales contaminantes agroalimentarios y conocer la aplicación de las técnicas analíticas observando al sector que pertenece
- Plantear el proceso para identificar y garantizar la inocuidad de las materias primas, los alimentos procesados y la idoneidad del agua en la obtención de productos seguros para la alimentación humana y animal

Módulo 2. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

- Definir los fundamentos del derecho alimentario
- Describir y desarrollar los principales organismos internacionales, europeos y nacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria, así como determinar sus competencias
- Analizar la política de seguridad alimentaria en el marco europeo y español
- Describir los principios, requisitos y medidas de la legislación alimentaria
- Exponer el marco legislativo europeo que regula la industria alimentaria
- Identificar y definir la responsabilidad de los participantes en la cadena alimentaria
- Clasificar los tipos de responsabilidad y delitos en el campo de la seguridad alimentaria
- Desarrollar los criterios de la legislación horizontal en España
- Desarrollar los criterios de la legislación vertical en España

Módulo 3. I+D+i de nuevos alimentos e ingredientes

- Establecer las nuevas tendencias en tecnologías alimentarias que dan lugar al desarrollo de una línea de investigación e implementación de nuevos productos en el mercado
- Establecer los fundamentos de las tecnologías más innovadoras que precisen de un trabajo de investigación y desarrollo para conocer sus posibilidades de utilización en la producción de nuevos alimentos e ingredientes
- Diseñar los protocolos de investigación y desarrollo para la incorporación de ingredientes funcionales a un alimento base, teniendo en cuenta sus propiedades tecno-funcionales, así como el proceso tecnológico implicado en su elaboración
- Compilar las nuevas tendencias en tecnologías alimentarias que den lugar al desarrollo de una línea de investigación e implementación de nuevos productos en el mercado
- Aplicar las metodologías de investigación y desarrollo para evaluar la funcionalidad, biodisponibilidad y bioaccesibilidad de los nuevos alimentos e ingredientes

03

Dirección del curso

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en Seguridad Alimentaria Veterinaria que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración otros expertos de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar.





Los principales profesionales en la materia se han unido para enseñarte las principales novedades en desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes de proyectos I+D+i"

Dirección



Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Doctora en Química Agrícola y Bromatología (Universidad Autónoma de Madrid)
- Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) (Universidad de Oviedo)
- Ingeniera en Alimentos, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)
- Experta en Gestión de Calidad Alimentaria ISO 22000
- Docente especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria, Centro de Formación de Mercamadrid (CFM)



Profesores

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

- Doctor Ingeniero Químico, Catedrático de Ingeniería Química (Universidad de Oviedo)
- Coordinador del Máster en Biotecnología Alimentaria de la Universidad de Oviedo desde 2013.
- Investigador principal en tres proyectos del Plan Nacional de I+D. Desde 2004.

Dra. Colina Coca, Clara

- Doctora en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC.
- Posgrado en Nutrición Deportiva.
- Profesor colaborador en la UOC. Desde 2018. Dra. Martínez López, Sara

Dra. Martínez López, Sara

- Doctora en Farmacia (Universidad Complutense de Madrid)
- Licenciada en Química (Universidad de Murcia).
- Profesora adjunta de Nutrición y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Europea de Madrid.
- Investigadora en el grupo de investigación “Microbiota, Alimentación y Salud”. Universidad Europea de Madrid.

Dra Aranda Rodrigo, Eloísa

- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Desarrolla su actividad en el entorno de la producción alimentaria, con el análisis de laboratorio de agua y alimentos
- Formación en Sistemas de Gestión de Calidad, BRC, IFS y Seguridad Alimentaria ISO 22000
- Experiencia en auditorías bajo los protocolos ISO 9001 e ISO 17025

04

Estructura y contenido

La estructura de los contenidos ha sido diseñada por los mejores profesionales del sector, con una amplia trayectoria y reconocido prestigio en la profesión, avalada por el volumen de casos revisados, estudiados y diagnosticados, y con amplio dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la seguridad alimentaria.





Contamos con el programa académico más completo y actualizado del mercado. Buscamos la excelencia y que tú también la logres"

Módulo 1. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos.

1.1. Tipos de laboratorio, reglamentación y normativa
- 1.1.1. Laboratorios de referencia
  - 1.1.1.1. Laboratorio europeo de referencia
  - 1.1.1.2. Laboratorios nacionales de referencia
- 1.1.2. Laboratorio alimentario
- 1.1.3. Reglamentación y normativa aplicable a los laboratorios (Norma ISO/IEC 17025)
  - 1.1.3.1. Requisitos Generales para la competencia de los laboratorios
  - 1.1.3.2. Ensayo y calibración de equipos
  - 1.1.3.3. Implantación y validación de métodos analíticos

1.2. Control oficial de la cadena agroalimentaria
- 1.2.1. PNCPA de la cadena agroalimentaria
- 1.2.2. Autoridades competentes
- 1.2.3. Soporte jurídico del control oficial

1.3. Métodos oficiales de análisis de alimentos
- 1.3.1. Métodos de análisis de alimentos para animales
- 1.3.2. Métodos de análisis de aguas
  - 1.3.2.1. Requisitos sobre analíticas según R.D. 140/2003
  - 1.3.2.2. Frecuencias de tomas de muestras según le tipo de industria
- 1.3.3. Métodos de análisis de cereales
- 1.3.4. Métodos de análisis de fertilizantes, de residuos de productos fitosanitarios y veterinarios
- 1.3.5. Métodos de análisis de productos alimenticios
- 1.3.6. Métodos de análisis de productos cárnicos
- 1.3.7. Métodos de análisis de materias grasas
- 1.3.8. Métodos de análisis de productos lácteos
- 1.3.9. Métodos de análisis de vinos, zumos y mostos
- 1.3.10. Métodos de análisis de productos de la pesca

1.4. Técnicas de análisis in situ en la recepción de alimento fresco, elaboración y producto terminado
- 1.4.1. En la manipulación de alimentos
  - 1.4.1.1. Análisis de ambientes y superficies
  - 1.4.1.2. Análisis al manipulador
  - 1.4.1.3. Análisis a los equipos
- 1.4.2. Análisis de alimento fresco y de producto terminado
  - 1.4.2.1. Fichas técnicas de producto
  - 1.4.2.2. Inspección visual
  - 1.4.2.3. Tablas de color
  - 1.4.2.4. Evaluación organoléptica según el tipo de alimento
- 1.4.3. Análisis físico-químico básico
  - 1.4.3.1. Determinación del índice de madurez en los frutos
  - 1.4.3.2. Firmeza
  - 1.4.3.3. Grados brix

1.5. Técnicas de análisis nutricional
- 1.5.1. Determinación de proteínas
- 1.5.2. Determinación de carbohidratos
- 1.5.3. Determinación de grasas
- 1.5.4. Determinación de cenizas

1.6. Técnicas de análisis microbiológico y físico-químico de alimentos
- 1.6.1. Técnicas de preparación: fundamentos, instrumentación y aplicación en alimentos
- 1.6.2. Análisis microbiológico
  - 1.6.1.2. Manejo y tratamiento de muestras para análisis microbiológico
- 1.6.3. Análisis físico-químico
  - 1.6.3.1. Manejo y tratamiento de muestras para análisis físico-químico

1.7. Técnicas instrumentales en el análisis de alimentos
- 1.7.1. Caracterización, índices de calidad y conformidad de producto
  - 1.7.1.1. *Food safety*/*Food integrity*
- 1.7.2. Análisis de residuos de sustancias prohibidas en alimentos
  - 1.7.2.1. Residuos orgánicos e inorgánicos
  - 1.7.2.2. Metales pesados
  - 1.7.2.3. Aditivos



1.7.3. Análisis de sustancias adulterantes en alimentos
1.7.3.1. La leche
1.7.3.2. El vino
1.7.3.3. La miel
1.8. Técnicas analíticas empleadas en OMG y nuevos alimentos
1.8.1. Concepto
1.8.2. Técnicas de detección
1.9. Técnicas analíticas emergentes para evitar el fraude en alimentos
1.9.1. *Food fraud*
1.9.2. *Food authenticity*
1.10. Expedición de los certificados de análisis
1.10.1. En la industria alimentaria
1.10.1.1. Reporte interno
1.10.1.2. Informe a clientes y a proveedores
1.10.1.3. Peritaje bromatológico
1.10.2. En laboratorios de referencia
1.10.3. En laboratorios alimentarios
1.10.4. En laboratorios de arbitraje

Módulo 2. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

2.1. Introducción
2.1.1. Organización jurídica
2.1.2. Conceptos básicos
2.1.2.1. Derecho
2.1.2.2. Legislación
2.1.2.3. Legislación alimentaria
2.1.2.4. Norma
2.1.2.5. Real Decreto
2.1.2.6. Certificaciones, etc
2.2. Legislación alimentaria internacional. Organismos internacionales.
2.2.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
2.2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
2.2.3. Comisión del Codex Alimentarius
2.2.4. Organización Mundial del comercio

2.3. Legislación alimentaria europea
- 2.3.1. Legislación alimentaria europea
- 2.3.2. Libro blanco de seguridad alimentaria
- 2.3.3. Principios de la legislación alimentaria
- 2.3.4. Requisitos generales de la legislación alimentaria
- 2.3.5. Procedimientos
- 2.3.6. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

2.4. Legislación Alimentaria Española
- 2.4.1. Competencias
- 2.4.2. Organismos

2.5. Gestión de la seguridad alimentaria en la empresa.
- 2.5.1. Responsabilidades
- 2.5.2. Autorizaciones
- 2.5.3. Certificaciones

2.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1:
- 2.6.1. Normativa general de higiene
- 2.6.2. Agua de consumo público
- 2.6.3. Control oficial de productos alimentarios

2.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2:
- 2.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
- 2.7.2. Materiales en contacto con los alimentos
- 2.7.3. Aditivos alimentarios y aromas
- 2.7.4. Contaminantes en los alimentos

2.8. Legislación alimentaria vertical: productos de origen vegetal
- 2.8.1. Hortalizas y derivados
- 2.8.2. Frutas y derivados
- 2.8.3. Cereales
- 2.8.4. Leguminosas
- 2.8.5. Aceites vegetales comestibles
- 2.8.6. Grasas comestibles
- 2.8.7. Condimentos y especies

2.9. Legislación alimentaria vertical: productos de origen animal
- 2.9.1. Carne y derivados cárnicos
- 2.9.2. Productos de la pesca
- 2.9.3. Leche y los productos lácteos
- 2.9.4. Huevos y derivados

2.10. Legislación alimentaria vertical: otros productos
- 2.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
- 2.10.2. Bebidas
- 2.10.3. Platos preparados

Módulo 3. I+D+i de nuevos alimentos e ingredientes

3.1. Nuevas tendencias en la elaboración de productos alimentarios
- 3.1.1. Diseño de alimentos funcionales dirigido a la mejora de funciones fisiológicas específicas
- 3.1.2. Innovación y nuevas tendencias en el diseño de alimentos funcionales y nutracéuticos

3.2. Tecnologías y herramientas para aislamiento, enriquecimiento, y purificación de ingredientes funcionales a partir de diferentes materiales de partida
- 3.2.1. Propiedades químicas
- 3.2.2. Propiedades sensoriales

3.3. Procedimientos y equipos para la incorporación de ingredientes funcionales al alimento base
- 3.3.1. Formulación de alimentos funcionales atendiendo a sus propiedades químicas y sensoriales, aporte calórico, etc
- 3.3.2. Estabilización de ingredientes bioactivos a partir de la formulación
- 3.3.3. Dosificación

3.4. Investigación en Gastronomía
- 3.4.1. Texturas
- 3.4.2. Viscosidad y sabor. Espesantes utilizados en la nueva cocina
- 3.4.3. Gelificantes
- 3.4.4. Emulsiones

3.5. Innovación y nuevas tendencias en el diseño de alimentos funcionales y nutracéuticos
- 3.5.1. Diseño de alimentos funcionales dirigido a la mejora de funciones fisiológicas específicas
- 3.5.2. Aplicaciones prácticas de diseño de alimentos funcionales

3.6. Formulación específica de compuestos bioactivos
- 3.6.1. Transformación de flavonoides en la formulación de alimentos funcionales
- 3.6.2. Estudios de biodisponibilidad de compuestos fenólicos
- 3.6.3. Los antioxidantes en la formulación de alimentos funcionales
- 3.6.4. Preservación de la estabilidad antioxidante en el diseño de alimentos funcionales



3.7. Diseño de productos bajos en azúcar y grasas
- 3.7.1. Desarrollo de productos bajos en azúcares
- 3.7.2. Productos bajos en grasas
- 3.7.3. Estrategias para la síntesis de lípidos estructurados.

3.8. Procesos para el desarrollo de nuevos ingredientes alimentarios.
- 3.8.1. Procesos avanzados de obtención de ingredientes alimentarios con aplicación industrial: tecnologías de micronización y de microencapsulación
- 3.8.2. Tecnologías supercríticas y limpias
- 3.8.3 Tecnología enzimática para la producción de nuevos ingredientes alimentarios
- 3.8.4. Producción biotecnológica de nuevos ingredientes alimentarios

3.9. Nuevos ingredientes alimentarios de origen vegetal y animal
- 3.9.1. Tendencias de desarrollos de I+D+i en nuevos ingredientes
- 3.9.2. Aplicaciones de ingredientes de origen vegetal
- 3.9.3. Aplicaciones de ingredientes de origen animal

3.10. Investigación y mejora de sistemas de etiquetado y conservación
- 3.10.1. Requisitos de etiquetado
- 3.10.2. Nuevos sistemas de conservación
- 3.10.3. Validación de las alegaciones saludables

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

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning.***

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





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, te enfrentarás a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberás investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional veterinaria.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los veterinarios 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 veterinario, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



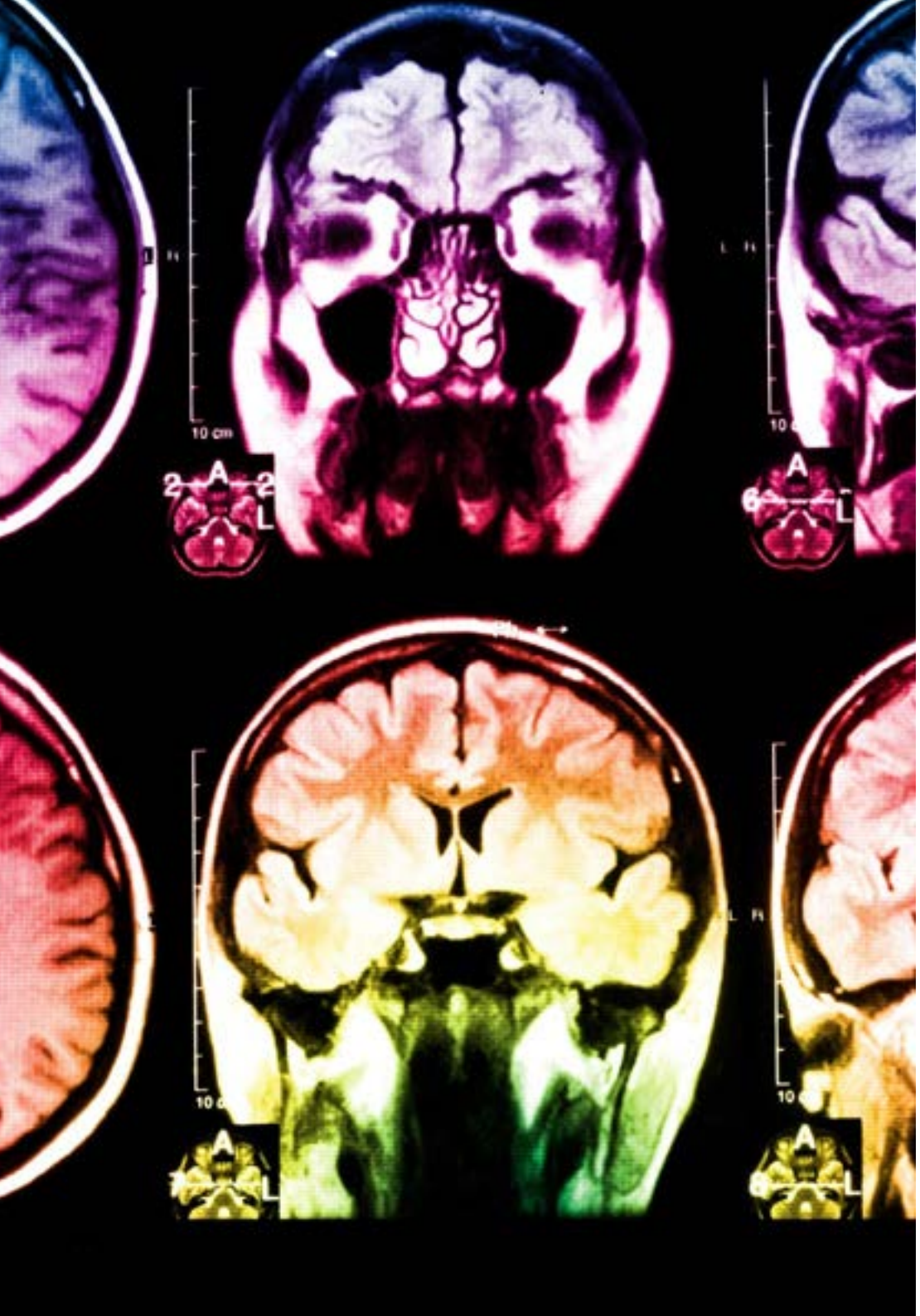
Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El veterinario aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología se han capacitado más de 65.000 veterinarios con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada un entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Últimas técnicas y procedimientos en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos veterinarios. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

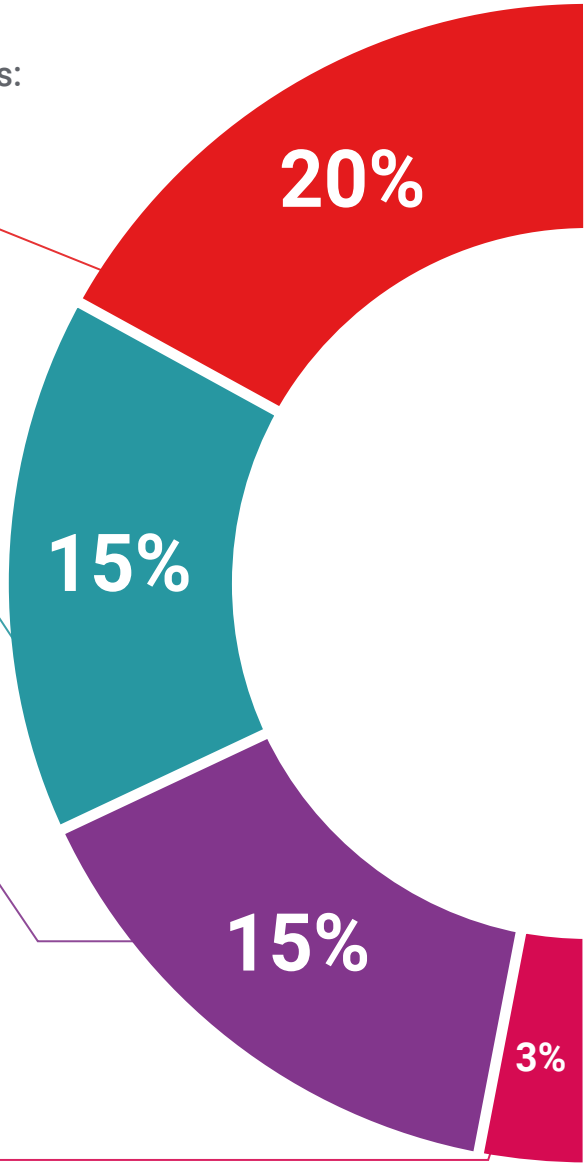
Resúmenes interactivos

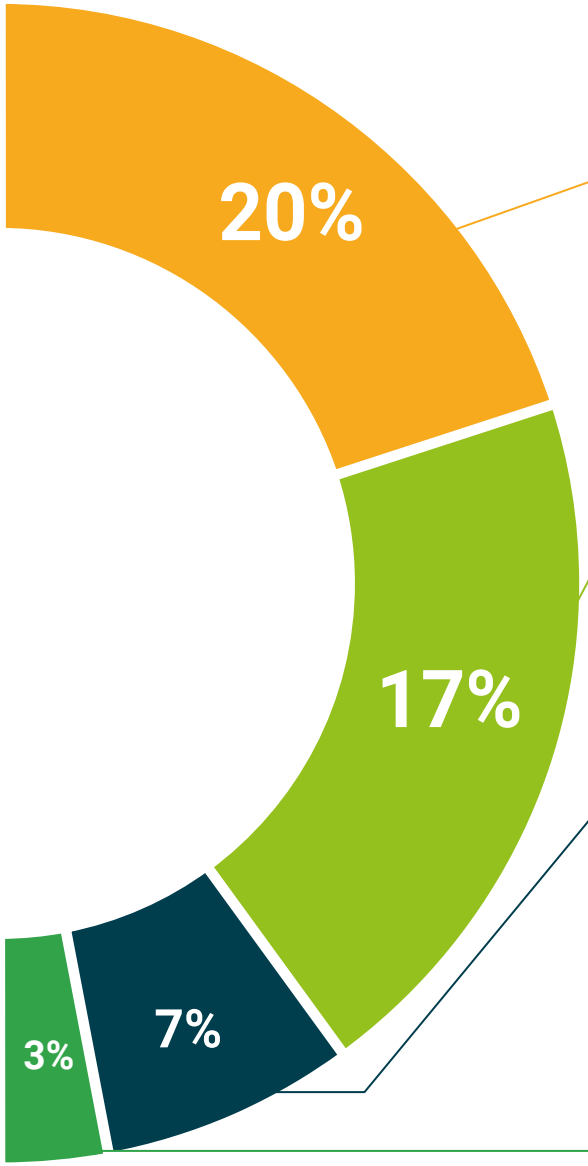
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

06

Titulación

El Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





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

Este **Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

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

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

Título: **Experto Universitario en Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i**

N.º Horas Oficiales: **450 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

EXPERTO UNIVERSITARIO

en

Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 450 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

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



tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i

Modalidad: **Online**

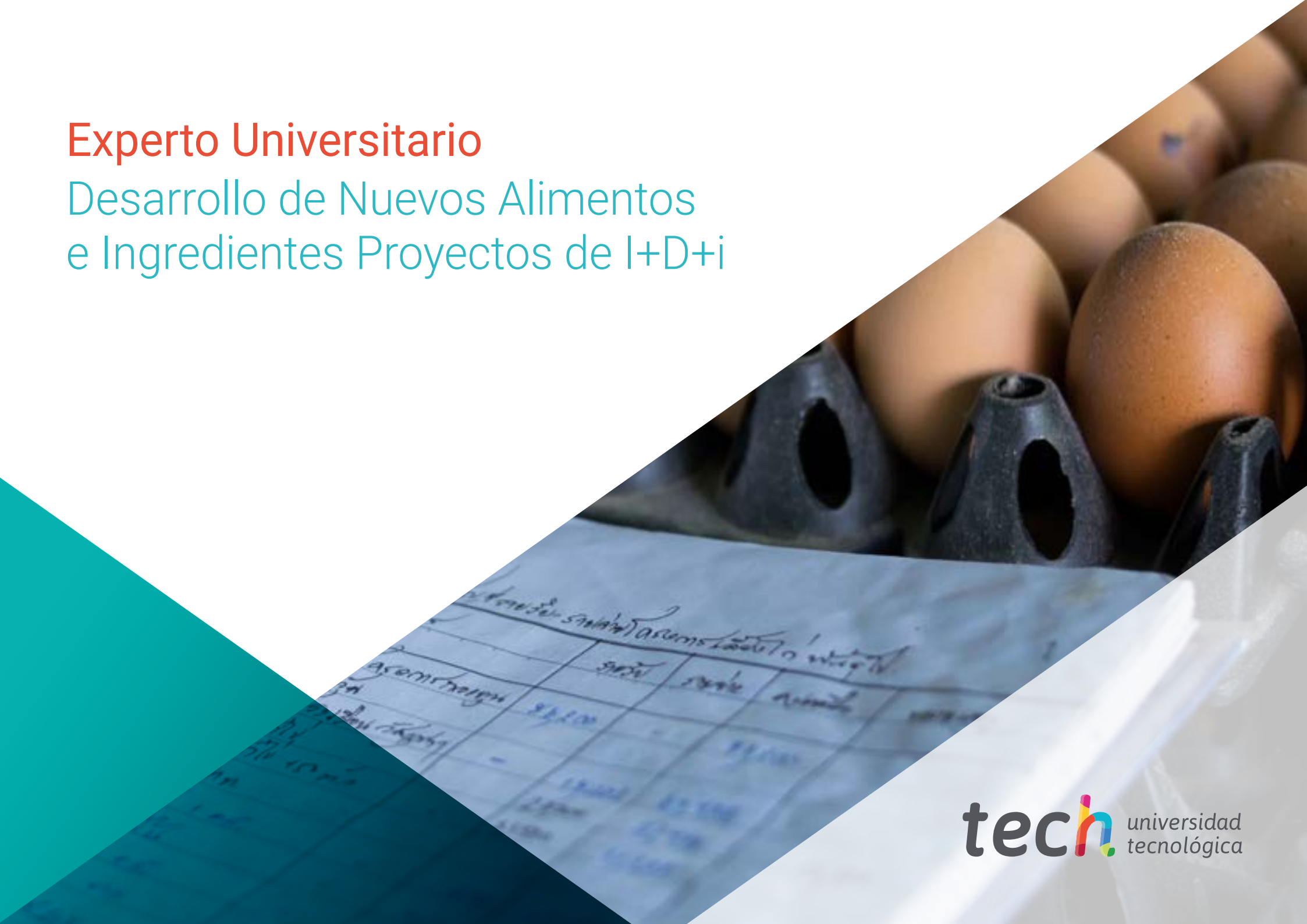
Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Experto Universitario

Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes Proyectos de I+D+i



tech universidad tecnológica