Experto Universitario
Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-desarrollo-ejecucion-proyectos-l-d-i-sector-alimentario**

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

Este programa aborda los sistemas de I+D+i en el desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes para nutricionistas, ya que la innovación en el ámbito del sector alimentario está en auge. Cada vez contamos con nuevos productos y alimentos que nos ayudan a llevar una vida más sana, pero hay que conocer muy bien todos los procesos para que se cumplan todas las garantías sanitarias. De igual modo, se definen los sistemas de apoyo económico para la realización de los proyectos, los condicionantes legales y, especialmente, la metodología de funcionamiento de los proyectos en cuanto a su planificación, disponibilidad de recursos, control y seguimiento. Se trata de una titulación innovadora y completa que impulsará la trayectoria del nutricionista.





La información más novedosa en el desarrollo y ejecución de proyectos alimentarios condensada en este completísimo Experto Universitario de Tech"

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.

Por otro lado, se definen los sistemas de apoyo económico para la realización de los proyectos, los condicionantes legales y, especialmente, la metodología de funcionamiento de los proyectos en cuanto a su planificación, disponibilidad de recursos, control y seguimiento.

La adaptación al trabajo por proyectos en el entorno alimentario es de gran importancia para llevar a cabo la innovación, el desarrollo de nuevos productos o la mejora de las condiciones de seguridad alimentaria y uso de los productos alimentarios y de los ingredientes utilizados. Por este motivo, esta capacitación cuenta con un apartado especial para su estudio.

El Experto Universitario en Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario 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 programa son profesores universitarios y profesionales de diversas disciplinas en la producción alimentaria, 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. Profesionales especializados en cada materia específica que han elaborado este programa con el fin de capacitar con éxito al futuro nutricionista experto dentro de este sector.

Este **Experto Universitario en Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario** contiene el programa cientifico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en seguridad alimentaria a nivel nutricional
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que esta concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Las novedades sobre el Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario
- 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

Tech te trae un plan de estudios innovador con el contenido teórico-práctico más completo y actualizado del mercado actual”

Invierte en tu futuro con este Experto Universitario en Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario"

Diseñar productos bajos en azúcar y grasas con sabor es posible con este Experto Universitario.

Aprende las últimas tendencias de desarrollos de I+D+i en nuevos ingredientes alimentarios de origen vegetal y animal"

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito del sector alimentario orientado a proyectos de I+D+i, que vierten en este programa la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio que dan una visión global y conjunta al nutricionista.

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

El diseño de este programa se centra en el aprendizaje basado en problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos en nutrición deportiva y con gran experiencia.



02

Objetivos

El Experto Universitario en Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector y toda la información necesaria para ello. Mediante contenidos teóricos y prácticos diseñados por profesionales de este campo de estudio, el nutricionista profundizará en sus conocimientos de la materia y adquirirá las herramientas que necesita para orientar su carrera hacia esta área en concreto. Así mismo, durante el recorrido de este Experto Universitario el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria, lo que le permitirá perfeccionar y elevar sus competencias con la seguridad de estar realizando los protocolos marcados.





Enfoca tu futuro profesional y capacítate hacia el éxito con Tech"

Objetivos generales

- 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
- Determinar el funcionamiento de los sistemas de I+D+i en el ámbito del desarrollo de nuevos productos y procesos en el entorno alimentario
- Analizar el sistema de I+D+i y el uso de las herramientas de planificación, gestión, evaluación, protección de resultados y difusión de I+D+i alimentaria
- Desarrollar conocimientos que aporten una base u oportunidad de desarrollo y/o implementación de ideas, en un contexto de investigación y desarrollo que permitan llevar los resultados al sector productivo



Objetivos específicos

Módulo 1. 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
- Desarrollarlos criterios de la legislación horizontal en España
- Desarrollar los criterios de la legislación vertical en España

Módulo 2. 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

Módulo 3. Certificaciones de inocuidad para 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 el campo de los nuevos alimentos e ingredientes
- Recopilar las fuentes de financiación de las actividades de I+D+I en el desarrollo de nuevos productos alimentarios que permitan afrontar diferentes estrategias de innovación en la industria alimentaria
- Analizar las formas de acceso a las fuentes de información pública y privada en el campo científico-técnico, económico y legal para el planteamiento de un proyecto de I+D+I
- Desarrollar metodologías de planificación y gestión de proyectos, presentación de informes de control y seguimiento de resultados
- Evaluar los sistemas de transferencia de tecnología que permiten el paso de los resultados de I+D+I al entorno productivo
- Analizar la implementación de los proyectos una vez finalizada su etapa documental

03

Dirección del curso

Este programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en el sector de la alimentación aplicada al desarrollo y ejecución de proyectos I+D+i a nivel nutricional, quienes te aportarán sus conocimientos y experiencias para que profundices en tu día a día laboral. De igual modo, participan en el diseño y elaboración del plan de estudios otros expertos de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Todo ello, bajo los criterios de excelencia de TECH, cuyo objetivo es capacitar al nutricionista y otorgarle las herramientas académicas necesarias para que pueda ejercer en esta área con unas mayores garantías de éxito laboral.





Auténticos expertos en la materia te guiarán hacia el correcto desarrollo de proyectos de I+D+i para que revoluciones el mundo de la nutrición"

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

Dra. Colina Coca, Clara

- Profesora colaboradora en la UOC. Desde 2018
- Doctora en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC.
- Posgrado en Nutrición Deportiva

Dra. Martínez López, Sara

- 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
- Doctora en Farmacia (Universidad Complutense de Madrid)
- Licenciada en Química (Universidad de Murcia)

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

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

04

Estructura y contenido

En este Experto Universitario el contenido se estructura de tal manera que el nutricionista adquiere un aprendizaje completo de la situación actual del sector alimentario en el ámbito del desarrollo y ejecución de proyectos de I+D+i. El plan de estudios ha sido elaborado por profesionales del sector que ejercen diariamente estas funciones, proporcionando al alumno casos reales y las últimas novedades en cuanto a tecnología aplicada a su campo de estudio. Así, la estructura se organiza en tres bloques que explican detalladamente cada concepto. El primer módulo abarca la legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad. El segundo módulo trata el I+D+i de nuevos alimentos e ingredientes. Por último, el tercer módulo se centra en el desarrollo, la coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i. Con todo ello, el alumno adquiere plenas capacidades para su práctica diaria.





Aprenderás a diseñar alimentos funcionales dirigidos a la mejora de funciones fisiológicas específicas"

Módulo 1. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

1.1. Introducción
- 1.1.1. Organización jurídica
- 1.1.2. Conceptos básicos
  - 1.1.2.1. Derecho
  - 1.1.2.2. Legislación
  - 1.1.2.3. Legislación alimentaria
  - 1.1.2.4. Norma
  - 1.1.2.5. Real decreto
  - 1.1.2.6. Certificaciones, etc.

1.2. Legislación alimentaria internacional. Organismos internacionales.
- 1.2.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- 1.2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
- 1.2.3. Comisión del Codex Alimentarius
- 1.2.4. Organización Mundial del Comercio

1.3. Legislación alimentaria europea
- 1.3.1. Legislación alimentaria europea
- 1.3.2. Libro blanco de seguridad alimentaria
- 1.3.3. Principios de la legislación alimentaria
- 1.3.4. Requisitos generales de la legislación alimentaria
- 1.3.5. Procedimientos
- 1.3.6. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

1.4. Legislación alimentaria española
- 1.4.1. Competencias
- 1.4.2. Organismos

1.5. Gestión de la seguridad alimentaria en la empresa.
- 1.5.1. Responsabilidades
- 1.5.2. Autorizaciones
- 1.5.3. Certificaciones





1.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1
- 1.6.1. Normativa general de higiene
- 1.6.2. Agua de consumo público
- 1.6.3. Control oficial de productos alimentarios

1.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2
- 1.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
- 1.7.2. Materiales en contacto con los alimentos
- 1.7.3. Aditivos alimentarios y aromas
- 1.7.4. Contaminantes en los alimentos

1.8. Legislación alimentaria vertical: productos de origen vegetal
- 1.8.1. Hortalizas y derivados
- 1.8.2. Frutas y derivados
- 1.8.3. Cereales
- 1.8.4. Leguminosas
- 1.8.5. Aceites vegetales comestibles
- 1.8.6. Grasas comestibles
- 1.8.7. Condimentos y especies

1.9. Legislación alimentaria vertical: productos de origen animal
- 1.9.1. Carne y derivados cárnicos
- 1.9.2. Productos de la pesca
- 1.9.3. Leche y los productos lácteos
- 1.9.4. Huevos y derivados

1.10. Legislación alimentaria vertical: otros productos
- 1.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
- 1.10.2. Bebidas
- 1.10.3. Platos preparados

Módulo 2. I+D+i de nuevos alimentos e ingredientes

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

2.2. Tecnologías y herramientas para aislamiento, enriquecimiento, y purificación de ingredientes funcionales a partir de diferentes materiales de partida
- 2.2.1. Propiedades químicas
- 2.2.2. Propiedades sensoriales

2.3. Procedimientos y equipos para la incorporación de ingredientes funcionales al alimento base
- 2.3.1. Formulación de alimentos funcionales atendiendo a sus propiedades químicas y sensoriales, aporte calórico, etc.
- 2.3.2. Estabilización de ingredientes bioactivos a partir de la formulación
- 2.3.3. Dosificación

2.4. Investigación en gastronomía
- 2.4.1. Texturas
- 2.4.2. Viscosidad y sabor. Espesantes utilizados en la nueva cocina
- 2.4.3. Gelificantes
- 2.4.4. Emulsiones

2.5. Innovación y nuevas tendencias en el diseño de alimentos funcionales y nutracéuticos.
- 2.5.1. Diseño de alimentos funcionales dirigido a la mejora de funciones fisiológicas específicas
- 2.5.2. Aplicaciones prácticas de diseño de alimentos funcionales

2.6. Formulación específica de compuestos bioactivos
- 2.6.1. Transformación de flavonoides en la formulación de alimentos funcionales
- 2.6.2. Estudios de biodisponibilidad de compuestos fenólicos
- 2.6.3. Los antioxidantes en la formulación de alimentos funcionales
- 2.6.4. Preservación de la estabilidad antioxidante en el diseño de alimentos funcionales

2.7. Diseño de productos bajos en azúcar y grasas.
- 2.7.1. Desarrollo de productos bajos en azúcares
- 2.7.2. Productos bajos en grasas
- 2.7.3. Estrategias para la síntesis de lípidos estructurados

2.8. Procesos para el desarrollo de nuevos ingredientes alimentarios
- 2.8.1. Procesos avanzados de obtención de ingredientes alimentarios con aplicación industrial: tecnologías de micronización y de microencapsulación
- 2.8.2. Tecnologías supercríticas y limpias
- 2.8.3. Tecnología enzimática para la producción de nuevos ingredientes alimentarios
- 2.8.4. Producción biotecnológica de nuevos ingredientes alimentarios

2.9. Nuevos ingredientes alimentarios de origen vegetal y animal
- 2.9.1. Tendencias de desarrollos de I+D+i en nuevos ingredientes
- 2.9.2. Aplicaciones de ingredientes de origen vegetal
- 2.9.3. Aplicaciones de ingredientes de origen animal

2.10. Investigación y mejora de sistemas de etiquetado y conservación
- 2.10.1. Requisitos de etiquetado
- 2.10.2. Nuevos sistemas de conservación
- 2.10.3. Validación de las alegaciones saludables

Módulo 3. Certificaciones de inocuidad para la industria alimentaria

3.1. Innovación y competitividad en el ámbito alimentario
- 3.1.1. Análisis del sector alimentario
- 3.1.2. Innovación en procesos, productos y gestión
- 3.1.3. Condicionantes reglamentarios para la comercialización de nuevos alimentos

3.2. El sistema de I+D
- 3.2.1. Investigación pública e investigación privada
- 3.2.2. Planes regionales y de apoyo a las empresas locales
- 3.2.3. Planes nacionales de I+D+i
- 3.2.4. Programas internaciones
- 3.2.5. Organismos de promoción de la investigación

3.3. Proyectos de I+D+i
- 3.3.1. Programas de ayudas a la I+D+i
- 3.3.2. Tipos de proyectos
- 3.3.3. Tipos de financiación
- 3.3.4. La evaluación, seguimiento y control del proyecto

3.4. Producción científica y tecnológica
- 3.4.1. Publicación, divulgación y difusión de resultados de la investigación
- 3.4.2. Investigación básica/investigación aplicada
- 3.4.3. Fuentes privadas de información

3.5. Transferencia de tecnología
- 3.5.1. Protección de la propiedad industrial. Patentes
- 3.5.2. Condicionantes normativos en la transferencia en el sector alimentario
- 3.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
- 3.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
- 3.5.5. Organismos nacionales. Ejemplo: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

3.6. Planificación de proyectos de I+D+i
- 3.6.1. Esquema de descomposición del trabajo
- 3.6.2. Asignación de recursos
- 3.6.3. Prelación de tareas
- 3.6.4. Método del diagrama de Gantt
- 3.6.5. Métodos y sistemas de planificación con apoyo digital

3.7. Desarrollo documental de proyectos de I+D+i
- 3.7.1. Estudios previos
- 3.7.2. Entrega de informes de progreso
- 3.7.3. Desarrollo de la memoria del proyecto

3.8. Ejecución de proyectos
- 3.8.1. Checklist
- 3.8.2. Entregables
- 3.8.3. Control de la evolución del proyecto

3.9. Entrega de proyectos y validación
- 3.9.1. Normas ISO de gestión de proyectos de I+D+i
- 3.9.2. Finalización de la fase proyecto
- 3.9.3. Análisis de resultados y viabilidad

3.10. Implantación de proyectos de I+D+I desarrollados
- 3.10.1. Gestión de compras
- 3.10.2. Validación de proveedores
- 3.10.3. Validación y verificación del proyecto

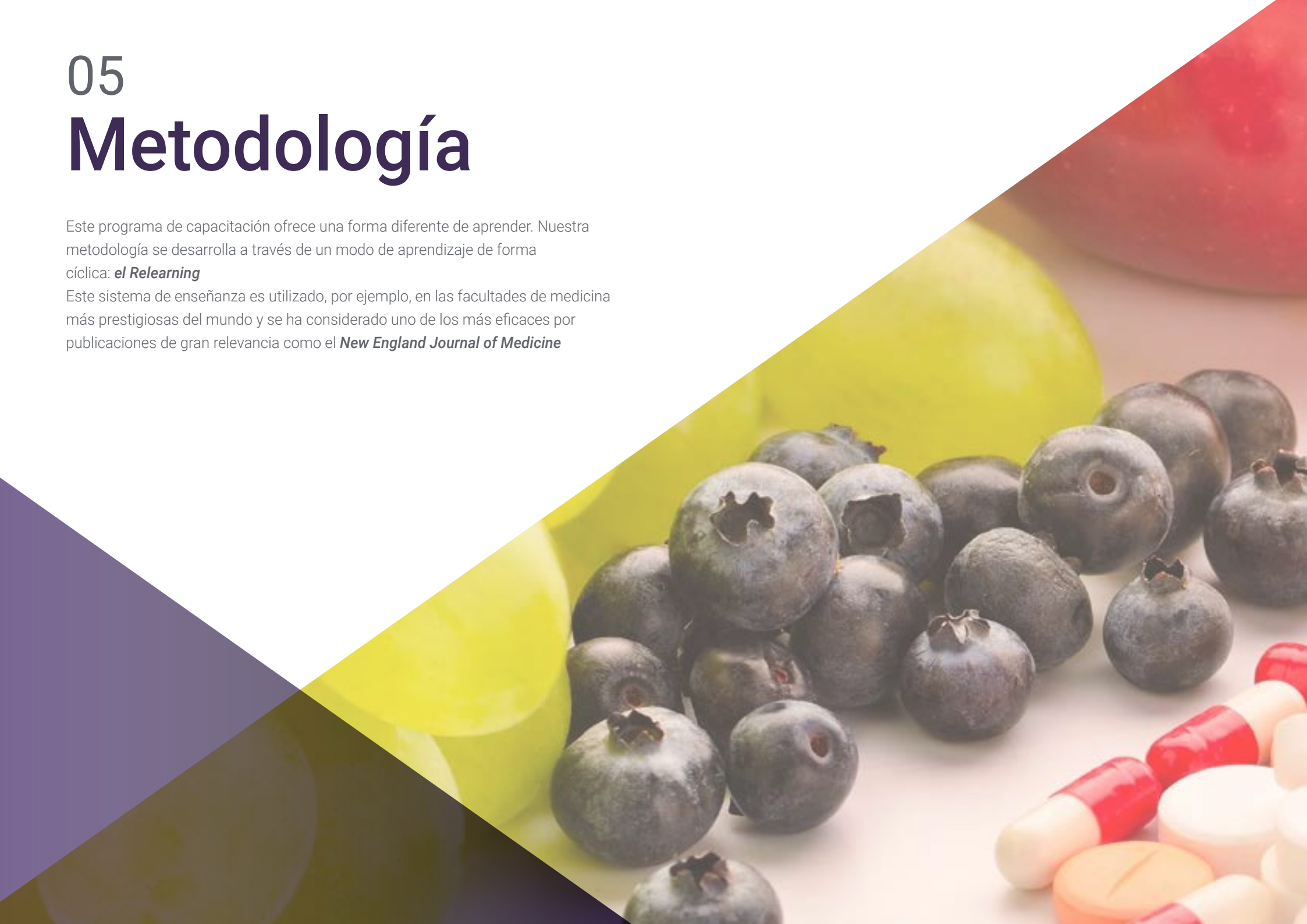
Esta capacitación te permitirá avanzar en tu carrera de una manera cómoda”

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

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo



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

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que 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 nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso



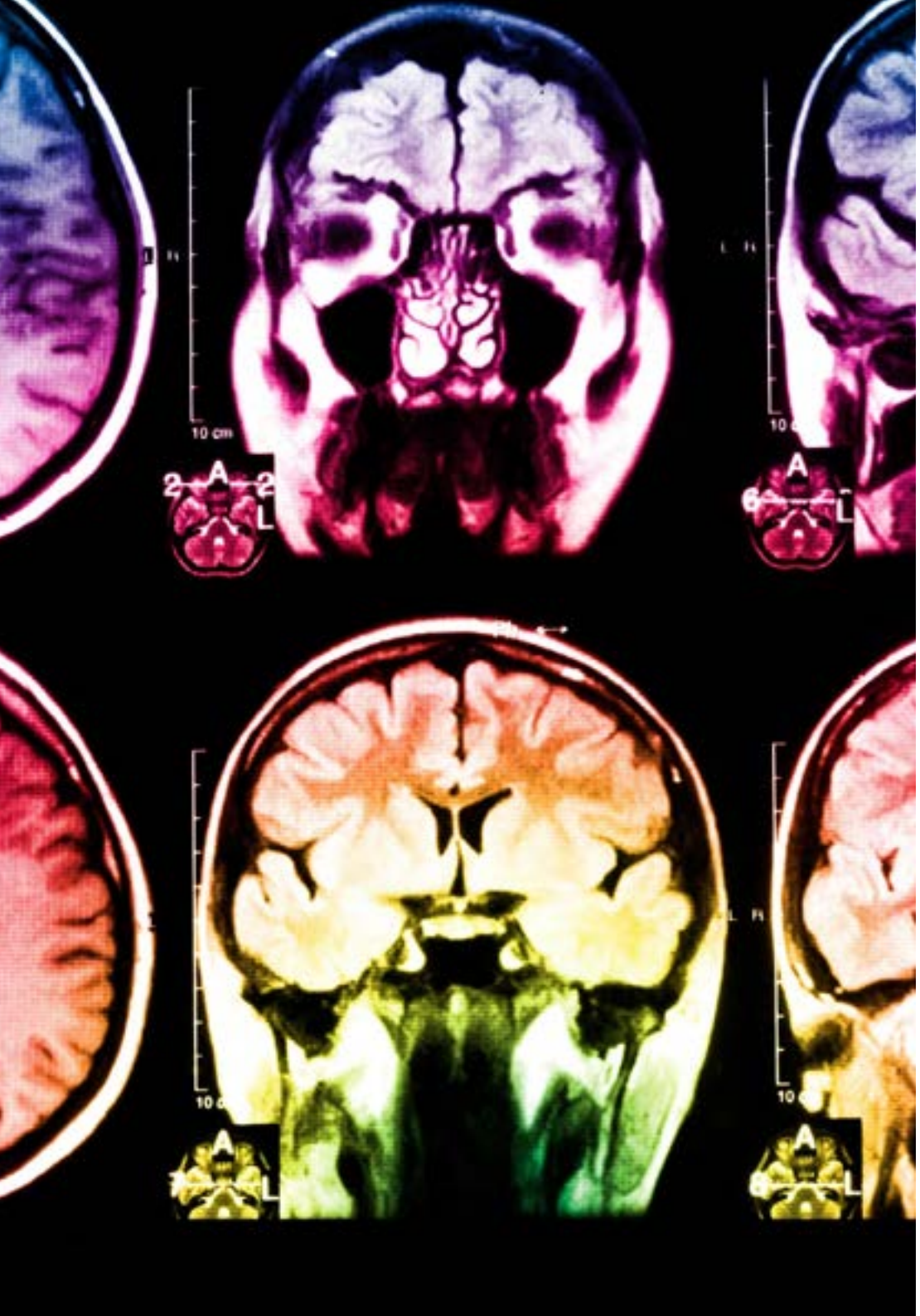
Relearning Methodology

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

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

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





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

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años

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

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

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

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

Material de estudio

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

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

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

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

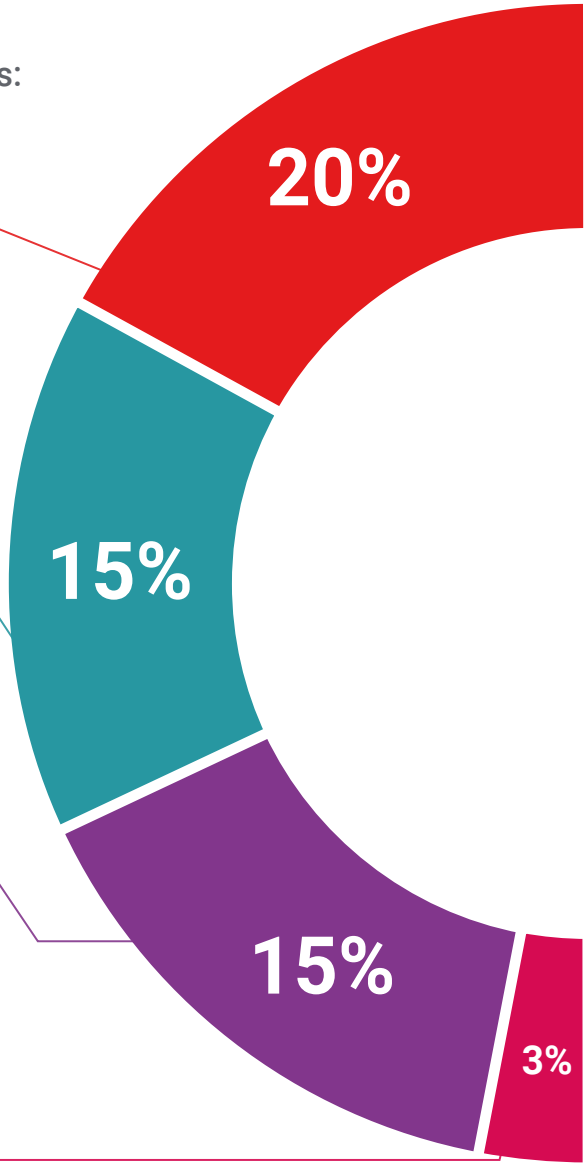
Resúmenes interactivos

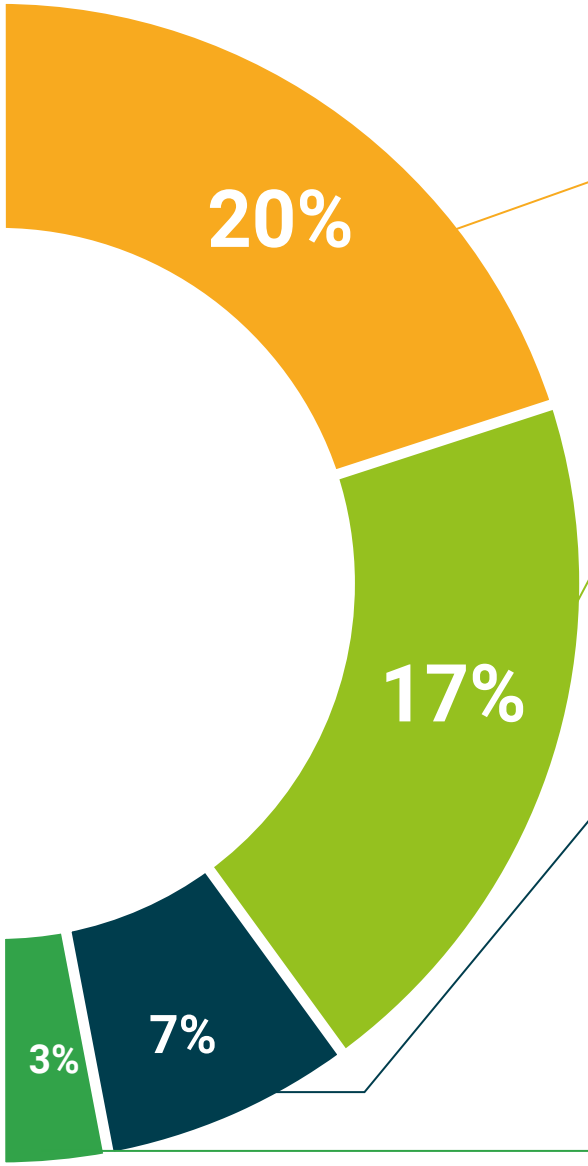
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

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

Lecturas complementarias

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





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

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

Testing & Retesting

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

Clases magistrales

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

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

Guías rápidas de actuación

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

06

Titulación

El Experto Universitario en Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario 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 y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario** 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 Tecnlógica** 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 y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario**

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 y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario

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

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. 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 y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Experto Universitario
Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario



tech universidad tecnológica