

# Curso Universitario

Validación de las Metodologías  
Aplicadas a Proyectos de I+D+i





## Curso Universitario

### Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **12 semanas**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **12 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/validacion-metodologias-aplicadas-proyectos-i-d-i](http://www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/validacion-metodologias-aplicadas-proyectos-i-d-i)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Dirección del curso

---

*pág. 12*

04

Estructura y contenido

---

*pág. 18*

05

Metodología

---

*pág. 24*

06

Titulación

---

*pág. 32*

# 01

# Presentación

Este programa de TECH nace con el objetivo de dotar a los nutricionistas de las herramientas necesarias para ejercer la validación de las metodologías aplicadas en I+D+i con éxito. En este sentido, la seguridad alimentaria en el área de la nutrición es primordial para controlar que los productos que se consumen sean de calidad, por lo que es necesario aumentar los conocimientos en este campo. Ahora TECH presenta una completa capacitación en metodologías aplicadas a proyectos de I+D+i. El profesional debe aprovechar la oportunidad y adquirir unos conocimientos sólidos en este campo que te permitirán convertirte en un profesional de éxito.





“

*No pierdas esta gran oportunidad capacitativa y adquiere profundos conocimientos en validación de las metodologías aplicadas con este completísimo Curso Universitario de TECH”*

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. En este curso se revisan los aspectos fundamentales que confirman que los puntos críticos de control son efectivos y están asegurando la inocuidad de los alimentos producidos, teniendo clara la necesidad y correcta formulación de los puntos críticos de control. Además, determina las herramientas necesarias para validar los controles implantados, verificar la eficacia de estos y tener la confianza de implantar procesos de control sólidos dentro del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Asimismo, se abordan los programas de “prerrequisitos específicos” que sustentan la correcta gestión de los puntos críticos de control. Analiza la causa “raíz” con métodos eficaces, cualitativos y cuantitativos para tratar las desviaciones provenientes de auditorías internas, inspecciones, reclamaciones y desviaciones internas, con el objeto de proporcionar datos objetivos para la validación de los controles llevados a cabo.

Por otro lado, un destacado Director Invitado Internacional impartirá una exhaustiva *Masterclass* que otorgará a los egresados competencias avanzadas para evaluar y comparar diferentes metodologías de validación. El cuadro docente que imparte este programa se compone por 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. 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.

Este **Curso Universitario en Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en seguridad alimentaria en el ámbito de la nutrición
- ◆ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ◆ Las novedades sobre Validación de las Metodologías Aplicadas a 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 Validación de las Metodologías Aplicadas a 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



*Estás a tan solo un clic de realizar una inmersión capacitativa que te catapultará hacia el éxito profesional”*

“

*Este Curso Universitario es la mejor inversión que puedes hacer en la selección de un programa de actualización para poner al día tus conocimientos en Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i”*

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la seguridad alimentaria en el ámbito de la nutrición, que vierten en este programa 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 Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i y con gran experiencia.

*El mejor programa capacitativo y los docentes más prestigiosos del sector se unen con un solo fin: llevarte al éxito profesional.*

*Este Curso Universitario te permitirá compaginar tus estudios con tu labor profesional al ser 100% online.*



# 02 Objetivos

El Curso Universitario en Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector. Todo ello, de un modo exclusivamente práctico, mediante los contenidos teóricos y prácticos más completos del sector. Así mismo, durante el recorrido de este Curso Universitario el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria. Esto le permita perfeccionar y elevar sus competencias en este sentido, con la seguridad de estar realizando los protocolos de la forma más efectiva e inocua posible.





“

*Gracias a este Curso Universitario notarás cómo avanzas cada día en tu profesión”*



## Objetivos generales

- ◆ Determinar los puntos críticos de control
- ◆ Disponer de herramientas para la validación de los PCC
- ◆ Analizar los conceptos de vigilancia, verificación y validación de los procesos
- ◆ Mejorar en la gestión de incidencias, reclamaciones y auditorías internas
- ◆ 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

“

*Una vía de capacitación y crecimiento profesional que te impulsará hacia una mayor competitividad en el mercado laboral”*





## Objetivos específicos

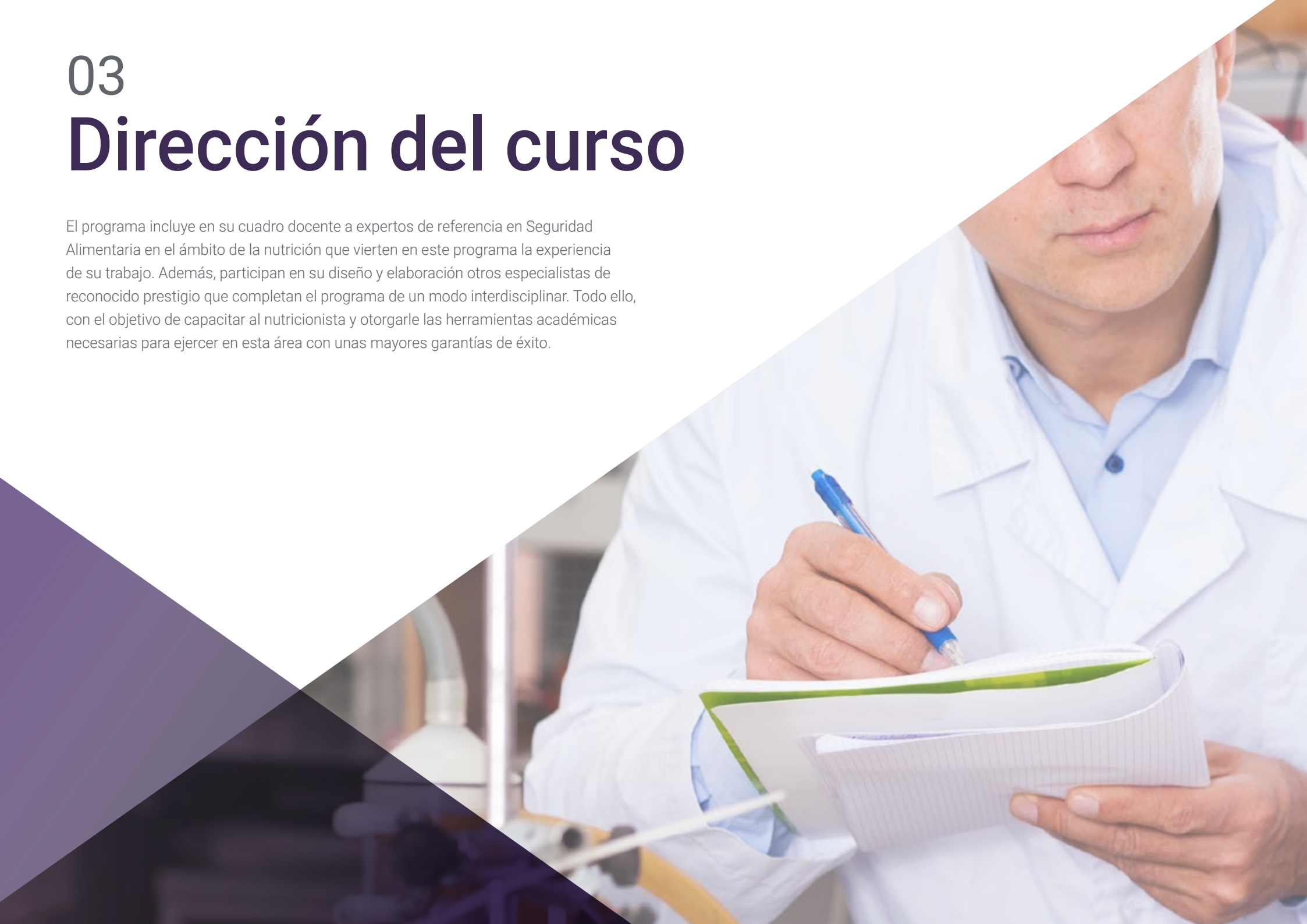
---

- ◆ Conocer las grandes diferencias entre los puntos de control y los puntos críticos de control
- ◆ Desarrollar los programas de prerrequisitos y cuadros de gestión para asegurar la inocuidad alimentaria
- ◆ Aplicar las auditorías internas, reclamaciones o incidencias internas como herramientas para la validación de los procesos de control
- ◆ Examinar los métodos de validación de procesos
- ◆ Diferenciar y concretar las diferencias entre las actividades de vigilancia, verificación y validación dentro del sistema de HACCP
- ◆ Demostrar la capacidad de resolución con el análisis de causas y aplicación de acciones correctivas para la gestión de reclamaciones o no conformidades
- ◆ Valorar la gestión de las auditorías internas como herramienta de mejora del plan HACCP
- ◆ 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

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en Seguridad Alimentaria en el ámbito de la nutrición que vierten en este programa la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración otros especialistas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Todo ello, con el objetivo de capacitar al nutricionista y otorgarle las herramientas académicas necesarias para ejercer en esta área con unas mayores garantías de éxito.





“

*Nuestro equipo docente, especialista en Seguridad Alimentaria, te ayudará a conseguir el éxito en tu profesión”*

## Director Invitado Internacional

Ampliamente especializado en **Seguridad Alimentaria**, John Donaghy es un destacado **Microbiólogo** que atesora una extensa experiencia profesional de más de 20 años. Su conocimiento integral sobre materias como los patógenos transmitidos por alimentos, la evaluación de riesgos y el diagnóstico molecular le han llevado a formar parte de instituciones de referencia internacional como **Nestlé** o el **Departamento de Servicios Científicos de Agricultura de Irlanda del Norte**.

Entre sus principales labores, destaca que se ha encargado de aspectos operacionales relacionados con la **microbiología de seguridad alimentaria**, incluyendo los análisis de riesgos y puntos críticos de control. Asimismo, ha desarrollado múltiples programas de **requisitos previos**, además de **especificaciones bacteriológicas** para garantizar entornos higiénicos a los pares que seguros para la óptima producción de alimentos.

Su firme compromiso por ofrecer servicios de primera categoría le ha impulsado a compaginar su **labor directiva** con la **Investigación Científica**. En este sentido, dispone de una **dilatada producción académica**, compuesta por más de 50 exhaustivos artículos en torno a temas como el impacto del **Big Data** en la gestión dinámica del **riesgo de seguridad alimentaria**, los aspectos microbiológicos de los ingredientes lácteos, la detección de esterasa de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, la extracción de pectina de cáscaras de cítricos mediante poligalaturonasa producida en suero o la producción de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

Por otro lado, es un ponente habitual en congresos y foros a nivel global, donde aborda las **metodologías de análisis molecular** más innovadoras para detectar patógenos y las técnicas de implementación de sistemas de excelencia en la fabricación de comestibles. De esta forma, contribuye a que los profesionales se mantengan a la vanguardia de estos ámbitos mientras impulsa avances significativos en la comprensión del **Control de la Calidad**. En adición, **patrocina proyectos internos** de investigación y desarrollo para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos.



## Dr. Donaghy, John

---

- ♦ Director Mundial de Seguridad Alimentaria de Nestlé, Lausana, Suiza
- ♦ Líder de Proyectos en Microbiología de Seguridad Alimentaria del Instituto de Ciencias Agroalimentarias y Biológicas, en Irlanda del Norte
- ♦ Asesor Científico Superior en el Departamento de Servicios Científicos de Agricultura, Irlanda del Norte
- ♦ Consultor en diversas iniciativas financiadas por la Autoridad de Seguridad Alimentaria del Gobierno de Irlanda y la Unión Europea
- ♦ Doctorado en Ciencias, especialidad de Bioquímica, por la Universidad de Ulster
- ♦ Miembro de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos

“

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

## Dirección



### Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Inspectora de Calidad y Peritajes Bromatológicos en Just Quality System SL
- ♦ Docente en Seguridad e Inocuidad Alimentaria en el Centro de Formación Mercamadrid
- ♦ Responsable de Gestión de Calidad y Desarrollo de Proyectos en KMC
- ♦ Responsable del Departamento de Control de Calidad en Frutas Garralon Import Export SA en Mercamadrid
- ♦ Doctorado en Química Agrícola y Bromatología por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
- ♦ Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) por la Universidad de Oviedo

## Profesores

### Dña. Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ Calidad y Seguridad Alimentaria. Global Nutralabs
- ♦ Autora y Consultora en Iniciativas Empresariales
- ♦ Responsable de laboratorio de producción. TONG IL S.L.
- ♦ Responsable de laboratorio, José María Villasante SL
- ♦ Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Castilla – La Mancha
- ♦ 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

### Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

- ♦ Ingeniero Químico Experto en Biotecnología Alimentaria
- ♦ Investigador Principal en tres proyectos del Plan Nacional de I+D
- ♦ Catedrático Universitario
- ♦ Doctor en Ingeniería Química por la Universidad de Oviedo
- ♦ Experto en Biotecnología Alimentaria





# 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 en el ámbito de la nutrición. Este equipo, consciente de la relevancia de la capacitación en esta área, han diseñado el compendio de contenidos y actividades prácticas más completos y actualizados del sector con el objetivo de que el nutricionista adquiera las herramientas para ejercer su práctica diaria con acierto.





“

*Tenemos el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Capacítate con nosotros y mejora tus capacidades”*

## Módulo 1. Validación de nuevas metodologías y procesos

- 1.1. Puntos críticos de control
  - 1.1.1. Peligros significativos
  - 1.1.2. Programas de prerequisites
  - 1.1.3. Cuadro de gestión de puntos críticos de control
- 1.2. Verificación de un sistema de autocontrol
  - 1.2.1. Auditorías internas
  - 1.2.2. Revisión de registros históricos y tendencias
  - 1.2.3. Reclamaciones de clientes
  - 1.2.4. Detección de incidencias internas
- 1.3. Vigilancia, validación y verificación de los puntos de control
  - 1.3.1. Técnicas de vigilancia o monitoreo
  - 1.3.2. Validación de controles
  - 1.3.3. Verificación de eficacia
- 1.4. Validación de los procesos y métodos
  - 1.4.1. Soporte documental
  - 1.4.2. Validación de técnicas de análisis
  - 1.4.3. Plan de muestreo de validación
  - 1.4.4. Sesgo y precisión del método
  - 1.4.5. Determinar la incertidumbre
- 1.5. Métodos de validación
  - 1.5.1. Etapas de validación de métodos
  - 1.5.2. Tipos de procesos de validación, enfoques.
  - 1.5.3. Informes de validación, resumen de datos obtenidos
- 1.6. Gestión de las incidencias y desviaciones
  - 1.6.1. Formación del equipo de trabajo
  - 1.6.2. Descripción del problema
  - 1.6.3. Determinación de causa raíz
  - 1.6.4. Acciones correctivas y preventivas
  - 1.6.5. Verificación de eficacia





- 1.7. Análisis de causas y sus métodos
  - 1.7.1. Análisis de causas: métodos cualitativos
    - 1.7.1.1. Árbol causa raíz
    - 1.7.1.2. Porqués
    - 1.7.1.3. Causa-efecto
    - 1.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
  - 1.7.2. Análisis de causas: métodos cuantitativos
    - 1.7.2.1. Modelo de recolección de datos
    - 1.7.2.2. Diagrama de Pareto
    - 1.7.2.3. Gráficos de dispersión
    - 1.7.2.4. Histogramas
- 1.8. Gestión de reclamaciones
  - 1.8.1. Recopilación de datos de la reclamación
  - 1.8.2. Investigación y toma de medidas
  - 1.8.3. Elaboración de informe técnico
  - 1.8.4. Análisis de tendencias de reclamaciones
- 1.9. Auditorías internas del sistema de autocontrol
  - 1.9.1. Auditores competentes
  - 1.9.2. Programa y plan de auditorías
  - 1.9.3. Alcance de la auditoría
  - 1.9.4. Documentos de referencia
- 1.10. Ejecución de auditorías internas
  - 1.10.1. Reunión de apertura
  - 1.10.2. Evaluación del sistema
  - 1.10.3. Desviaciones de auditorías internas
  - 1.10.4. Reunión de cierre
  - 1.10.5. Evaluación y seguimiento de la eficacia del cierre de desviaciones

## Módulo 2. Desarrollo, coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i

- 2.1. Innovación y competitividad en el ámbito alimentario
  - 2.1.1. Análisis del sector alimentario
  - 2.1.2. Innovación en procesos, productos y gestión
  - 2.1.3. Condicionantes reglamentarios para la comercialización de nuevos alimentos
- 2.2. El sistema de I+D
  - 2.2.1. Investigación pública e investigación privada.
  - 2.2.2. Planes regionales y de apoyo a las empresas locales
  - 2.2.3. Planes Nacionales de I+D+i
  - 2.2.4. Programas internacionales
  - 2.2.5. Organismos de promoción de la investigación
- 2.3. Proyectos de I+D+i
  - 2.3.1. Programas de ayudas a la I+D+i
  - 2.3.2. Tipos de proyectos
  - 2.3.3. Tipos de financiación
  - 2.3.4. La evaluación, seguimiento y control del proyecto
- 2.4. Producción científica y tecnológica
  - 2.4.1. Publicación, divulgación y difusión de resultados de la investigación
  - 2.4.2. Investigación básica/investigación aplicada
  - 2.4.3. Fuentes privadas de información
- 2.5. Transferencia de tecnología
  - 2.5.1. Protección de la propiedad industrial. Patentes
  - 2.5.2. Condicionantes normativos en la transferencia en el sector alimentario.
  - 2.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
  - 2.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
  - 2.5.5. Organismos nacionales. Ejemplo: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)





- 2.6. Planificación de proyectos de I+D+i
  - 2.6.1. Esquema de descomposición del trabajo
  - 2.6.2. Asignación de recursos
  - 2.6.3. Prelación de tareas
  - 2.6.4. Método del diagrama de Gantt
  - 2.6.5. Métodos y sistemas de planificación con apoyo digital
- 2.7. Desarrollo documental de proyectos de I+D+i
  - 2.7.1. Estudios previos
  - 2.7.2. Entrega de informes de progreso
  - 2.7.3. Desarrollo de la memoria del proyecto
- 2.8. Ejecución de proyectos
  - 2.8.1. Checklist
  - 2.8.2. Entregables
  - 2.8.3. Control de la evolución del proyecto
- 2.9. Entrega de proyectos y validación
  - 2.9.1. Normas ISO de gestión de proyectos de I+D+i
  - 2.9.2. Finalización de la fase proyecto
  - 2.9.3. Análisis de resultados y viabilidad
- 2.10. Implantación de proyectos de I+D+i desarrollados
  - 2.10.1. Gestión de compras
  - 2.10.2. Validación de proveedores
  - 2.10.3. Validación y verificación del proyecto



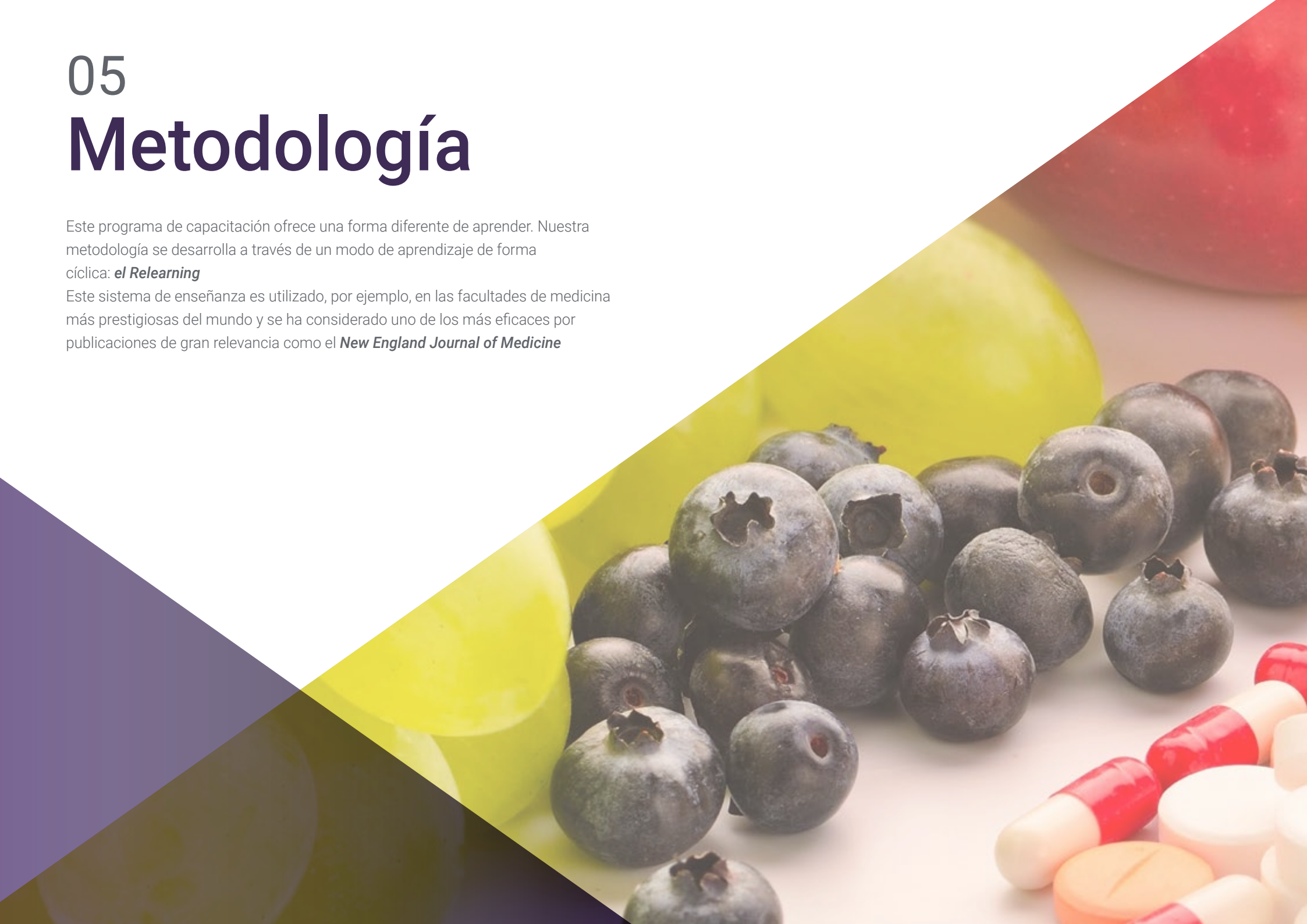
*Esta capacitación te permitirá avanzar en tu carrera de una manera cómoda”*

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 tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”*

#### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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



## Relearning Methodology

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

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



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

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

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

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

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

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



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



#### Material de estudio

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

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



#### Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

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



#### Resúmenes interactivos

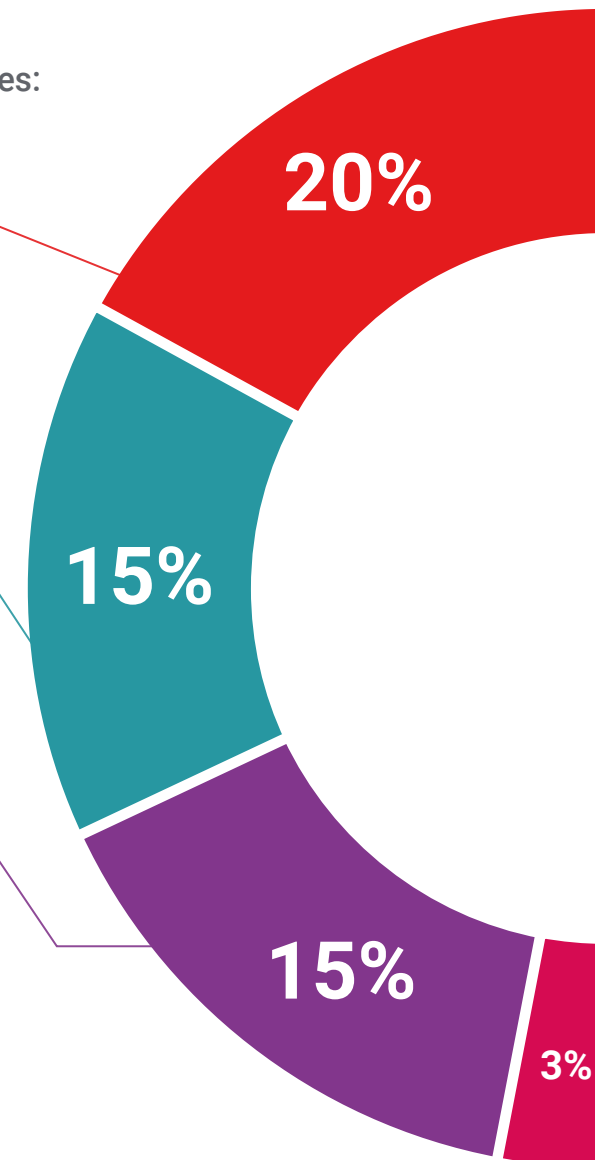
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

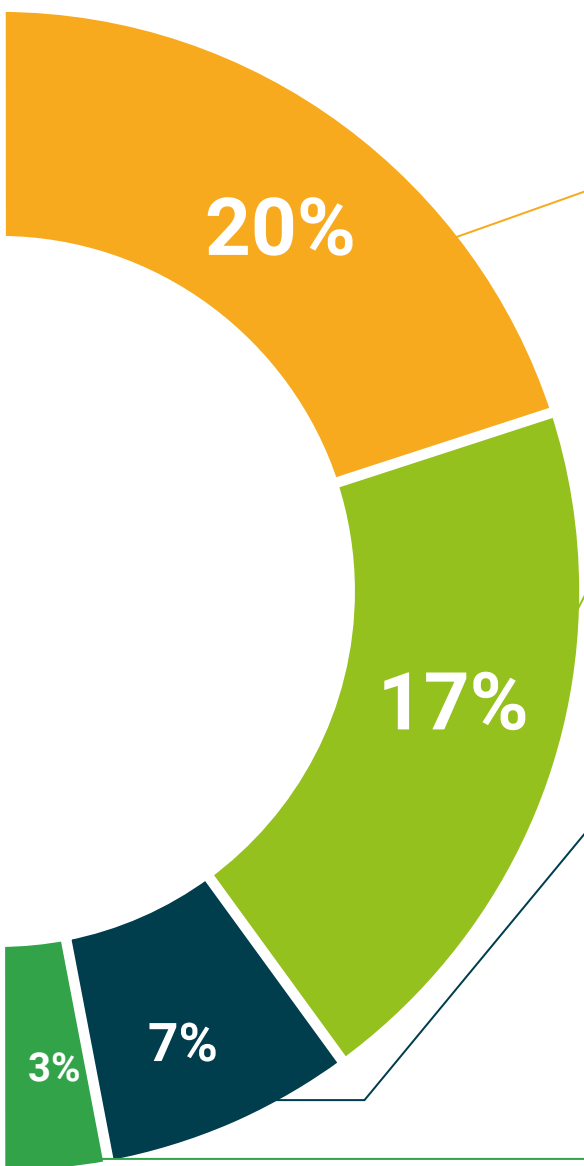
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa"



#### Lecturas complementarias

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





**Análisis de casos elaborados y guiados por expertos**

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



**Testing & Retesting**

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



**Clases magistrales**

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos  
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles



**Guías rápidas de actuación**

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



06

# Titulación

El Curso Universitario en Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Global University.







“

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Curso Universitario en Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

**TECH Global University**, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (*boletín oficial*). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Curso Universitario en Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i**

Modalidad: **online**

Duración: **12 semanas**

Acreditación: **12 ECTS**



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



## Curso Universitario

Validación de las  
Metodologías Aplicadas  
a Proyectos de I+D+i

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **12 semanas**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **12 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

# Curso Universitario

Validación de las Metodologías  
Aplicadas a Proyectos de I+D+i