

Experto Universitario

Alta Dirección y Liderazgo
en la Empresa Alimentaria



Experto Universitario

Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-alta-direccion-liderazgo-empresa-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 16

05

Metodología de estudio

pág. 22

06

Titulación

pág. 32

01

Presentación

Las grandes empresas como Nestlé, CocaCola, Kellogs o Hellman han llegado a lo más alto de la Industria Alimentaria y mantienen su posicionamiento gracias al conocimiento exhaustivo del comportamiento del consumidor y a la creación de nuevos productos en base a ello. Una labor que además se complementa con estrategias eficaces de marketing y publicidad. No obstante, poseer profesionales altamente cualificado en este ámbito y con capacidad de dirección son esenciales en un sector altamente competitivo y en auge. Una realidad que ha llevado a esta institución a confeccionar este programa impartido en modalidad 100% online y que permitirá al especialista estar al tanto de las acciones necesarias para comercializar alimentos con éxito.





“

Este Experto Universitario te proporciona la información más reciente e innovadora sobre la gestión y dirección exitosa de empresas alimentarias”

En un mundo globalizado, con una mayor comercialización de productos gracias a internet y la escasez de recursos, la Industria Alimentaria se ha convertido en un sector todavía más competitivo. Un panorama, donde las estrategias de marketing siguen dando un impulso importante y condicionan tanto la elección de marca como los hábitos alimenticios de la población.

Una realidad en la que grandes compañías mantienen un liderazgo adaptándose constantemente a las tendencias y generando otras necesidades a los consumidores. No obstante, detrás de estas acciones hay estudio de mercado, planificación y profesionales altamente cualificados con capacidades directivas. En este escenario, el profesional de la Nutrición cuenta con los conocimientos tanto para formar parte del sector como para poder emprender, si así lo desea, en este ámbito. Una doble vertiente que requiere que los especialistas estén al tanto de las últimas novedades y es por ello, por lo que TECH ofrece este Experto Universitario en Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria.

Para ello disponen de vídeo resúmenes de cada tema, vídeos en detalle, casos de estudio o lecturas complementarias que le permitirá ahondar sobre la tecnología empleada en el sector, las medidas de gestión y control alimentaria, así como las principales estrategias de comunicación y marketing empleados para la comercialización de productos en este campo. Además, los casos de estudios, facilitados por los expertos que integran esta titulación, aproximarán al alumnado a situaciones reales y de gran utilidad práctica en su desempeño profesional.

Una excelente oportunidad que ofrece esta institución académica a aquellos nutricionistas que desean cursar un Experto Universitario cómodamente, cuando y donde desee. Y es que tan solo necesitan de un ordenador, móvil o Tablet con conexión a internet para poder acceder al temario alojado en el Campus Virtual. Un contenido, que además podrán distribuir acorde a sus necesidades. El profesional está, por tanto, ante un programa que se sitúa a la vanguardia académica, flexible y compatible con las responsabilidades más exigentes.

El programa también cuenta con la intervención de un Director Invitado Internacional, reconocido mundialmente por su destacada trayectoria profesional. Impartirá *Masterclasses* especializadas en el ámbito de la Dirección de Empresas Alimentarias.

Este **Experto Universitario en Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología de Alimentos
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Adquiere experiencia profesional con la colaboración de un Director Invitado Internacional, quien ofrecerá Masterclasses de alto nivel"

“

Este programa universitario te llevará a conocer las últimas estrategias empleadas en marketing para la elección de marca”

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

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

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

Una titulación que te enseñará las últimas técnicas de estudio de mercado empleadas por las grandes compañías alimentarias para conocer las decisiones de los consumidores.

En 3 meses podrás profundizar cómodamente desde tu ordenador o Tablet en las claves más relevantes sobre la Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria.



02 Objetivos

TECH ofrece a todo su alumnado una enseñanza de calidad, para ello pone a su disposición las herramientas didácticas más actuales y el contenido más avanzado en cada campo. En esta ocasión ofrece la información más relevante en Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria. Así, al concluir los 6 meses de duración de este programa, el especialista habrá obtenido las claves más determinantes en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.



“

Este Experto Universitario te proporciona las últimas técnicas de comunicación y publicidad empleadas para influir en la elección de determinados alimentos”



Objetivos generales

- Controlar los aspectos matemáticos, estadístico y económicos que envuelven a las empresas alimentarias
- Analizar las tendencias en la producción y consumo de alimentos
- Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos





Objetivos específicos

Módulo 1. Alimentos, tecnología y cultura

- ♦ Analizar la evolución histórica-cultural de la transformación y del consumo de alimentos o de grupos de alimentos concretos
- ♦ Relacionar el avance en el conocimiento científico-técnico de los alimentos con el progreso cultural y tecnológico
- ♦ Identificar factores que influyen en la elección y aceptabilidad de los alimentos
- ♦ Diferenciar las características esenciales de los alimentos y las ramas de la industria
- ♦ alimentaria en el contexto de la alimentación actual

Módulo 2. Gestión y Calidad Alimentaria

- ♦ Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de proteger la salud pública
- ♦ Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria
- ♦ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos
- ♦ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- ♦ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- ♦ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria

Módulo 3. Marketing y comportamiento del consumidor

- ♦ Conocer y comprender los conceptos, las herramientas y la lógica del marketing como actividad empresarial inherente a la producción de alimentos
- ♦ Aprender a tomar decisiones relacionadas con la comercialización de productos tales como la búsqueda de oportunidades de marketing, el diseño de estrategias y las acciones necesarias para comercializar alimentos con éxito
- ♦ Conocer los procedimientos de análisis del mercado y el comportamiento de los consumidores para asesorar a las empresas en el desarrollo de nuevos alimentos.
- ♦ Diseño y aplicación de diferentes test producto aplicado a los alimentos para predecir el comportamiento de la población destino



Los vídeo resúmenes, los vídeos en detalle y las lecturas complementarias te aproximarán a los últimos requisitos de control de calidad exigidos a las empresas del sector alimentario”

03

Dirección del curso

TECH se compromete constantemente con la excelencia académica, lo que se refleja en la calidad de sus equipos docentes, entrenados por profesionales de gran prestigio. Estos expertos no solo cuentan con una vasta trayectoria en sus respectivos campos, sino que también han logrado avances significativos a través de sus investigaciones empíricas y trabajos prácticos. Además, desempeñan un papel clave en cada programa universitario, encargándose de seleccionar los contenidos más innovadores y actualizados para los temarios. Al mismo tiempo, contribuyen activamente a la creación de recursos multimedia de alto valor pedagógico, asegurando una capacitación de vanguardia para sus egresados.





“

Tendrás a tu disposición un destacado equipo docente, compuesto por expertos con amplia experiencia, en este programa de TECH”

Director Invitado Internacional

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

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

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

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



D. Buttini, Roberto

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

“

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

04

Estructura y contenido

La transformación que ha sufrido la industria alimentaria ha sido potenciada principalmente por el estudio y perfeccionamiento en la elección del producto por parte del propio consumidor. Un conocimiento clave en la dirección de dichas empresas. Es por ello, por lo que este plan de estudios ofrece al profesional de la Nutrición la información más relevante sobre la tecnología empleada en el sector, la influencia sociocultural en la alimentación, las medidas de seguridad en la Industria y las principales estrategias de marketing empleadas. Todo ello con un contenido multimedia innovador al que tendrá acceso las 24 horas del día desde cualquier dispositivo electrónico con conexión a internet.





“

El equipo de especialistas que integra esta titulación te aporta las herramientas didácticas y los casos de estudios que necesitas para estar al tanto sobre el desarrollo de nuevos productos”

Módulo 1. Alimentos, tecnologías y cultura

- 1.1. Introducción a la cultura de alimentos
 - 1.1.1. La alimentación y la nutrición: el hombre como animal omnívoro
 - 1.1.2. Concepto de cultura y conducta alimentaria
 - 1.1.3. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades
 - 1.1.4. Concepto de adaptación alimentaria: Ejemplos de adaptación alimentaria
- 1.2. Factores que condicionan la alimentación
 - 1.2.1. Significado ideológico de los alimentos
 - 1.2.2. Dieta y género
 - 1.2.3. Patrones de comensalidad en las distintas culturas: producción, consumo y comportamiento
- 1.3. Religión y alimentación
 - 1.3.1. Alimentos permitidos y prohibidos
 - 1.3.2. Relación entre alimentos y rituales religiosos
 - 1.3.3. Prácticas y comportamientos alimentarios relacionados con la religión
- 1.4. Bases históricas de la alimentación
 - 1.4.1. Principales cambios en la alimentación humana en distintas etapas de la historia
 - 1.4.2. Prehistoria
 - 1.4.3. Edad Antigua
 - 1.4.4. Edad Media
 - 1.4.5. Repercusión del descubrimiento de América en la alimentación europea y el nuevo mundo
 - 1.4.6. Edad Moderna
- 1.5. Avances científicos y la alimentación
 - 1.5.1. La revolución industrial
 - 1.5.2. Impacto de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en alimentación
- 1.6. Alimentación contemporánea I
 - 1.6.1. Factores socio-económicos y demográficos que condicionan la alimentación actual
 - 1.6.2. Alimentación e inmigración
 - 1.6.3. El hombre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades

- 1.7. Alimentación Contemporánea II
 - 1.7.1. Nuevas tendencias en alimentación
 - 1.7.2. Auge de la restauración colectiva y comida rápida
 - 1.7.3. Interés por la dieta y salud
- 1.8. Aceptabilidad de alimentos
 - 1.8.1. Condicionamientos fisiológicos y psicológicos
 - 1.8.2. Concepto de calidad alimentaria
 - 1.8.3. Evaluación de la aceptabilidad de los alimentos
- 1.9. Técnicas de comunicación
 - 1.9.1. Marketing alimentario
 - 1.9.2. Elementos del marketing
 - 1.9.3. Recursos publicitarios en alimentación
 - 1.9.4. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario
- 1.10. Factores socio-culturales de la alimentación
 - 1.10.1. Relaciones sociales
 - 1.10.2. Expresión de sentimientos, prestigio y poder
 - 1.10.3. Grupos sociales en Neolítico y Paleolítico

Módulo 2. Gestión y Calidad Alimentaria

- 2.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 2.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 2.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 2.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 2.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 2.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 2.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 2.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 2.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 2.2.3. Normativa aplicable

- 2.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 2.3.1. Componentes de la suciedad
 - 2.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 2.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 2.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 2.3.5. Normativa vigente
- 2.4. Control de Plagas
 - 2.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 2.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 2.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 2.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 2.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 2.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 2.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 2.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 2.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 2.5.3.4. Planes formativos de higiene
- 2.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 2.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 2.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 2.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 2.6.4. Homologación de proveedores
 - 2.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 2.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 2.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 2.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 2.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 2.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 2.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 2.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 2.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 2.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 2.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
 - 2.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
 - 2.8.2. Compromiso de la dirección
 - 2.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
 - 2.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado
 - 2.8.5. Diagramas de flujo
- 2.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 2.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 2.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 2.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 2.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 2.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 2.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 2.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 2.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 2.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 2.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

Módulo 3. Marketing y comportamiento del consumidor

- 3.1. Concepto y función del marketing en la empresa
 - 3.1.1. Concepto y Naturaleza del marketing
 - 3.1.2. El proceso de Marketing
 - 3.1.3. Mercados de la empresa
 - 3.1.4. Evolución en los enfoques del negocio hacia el mercado
 - 3.1.5. Evolución y tendencias actuales del Marketing
- 3.2. El comportamiento de los consumidores en relación a los alimentos
 - 3.2.1. Naturaleza y alcance del estudio del comportamiento del consumidor
 - 3.2.2. Factores que influyen en el comportamiento del consumidor
 - 3.2.3. El proceso de decisión de compra
 - 3.2.4. El proceso de compra organizacional
- 3.3. La investigación del mercado de los alimentos
 - 3.3.1. Concepto, objetivos y tipos de investigación en marketing
 - 3.3.2. Fuentes de información en marketing
 - 3.3.3. El proceso de investigación comercial
 - 3.3.4. Instrumentos de investigación comercial
 - 3.3.5. Mercados y clientes: la segmentación
- 3.4. Las decisiones de marketing relacionadas con los alimentos como productos comerciales
 - 3.4.1. Los alimentos como productos, características, y clasificación
 - 3.4.2. Decisiones sobre productos alimenticios
 - 3.4.3. Decisiones de marca
- 3.5. Desarrollo y comercialización de nuevos alimentos
 - 3.5.1. Estrategia de desarrollo de nuevos productos
 - 3.5.2. Etapas en el desarrollo de nuevos productos
 - 3.5.3. Gestión de un producto nuevo
 - 3.5.4. Políticas de marketing en el ciclo de vida del producto
- 3.6. Administración y políticas de fijación de precios
 - 3.6.1. Precios, aproximación al concepto
 - 3.6.2. Métodos de fijación de precios
 - 3.6.3. Estrategias de fijación de precios a productos nuevos
 - 3.6.4. Fijación de precios a un mix/cartera de productos.
 - 3.6.5. Estrategias de ajustes de precios
- 3.7. La comunicación con el mercado
 - 3.7.1. La función de las comunicaciones de marketing
 - 3.7.2. Herramientas de comunicación
 - 3.7.3. Desarrollo de una comunicación efectiva
 - 3.7.4. Factores del establecimiento del mix de comunicación
- 3.8. La distribución de alimentos
 - 3.8.1. Introducción
 - 3.8.2. Decisiones relativas al diseño del canal
 - 3.8.3. Decisiones relativas a la gestión del canal
 - 3.8.4. Integración y sistemas de canal
 - 3.8.5. Cambios en la organización del canal
- 3.9. Proceso de decisión del consumidor
 - 3.9.1. Características del estímulo y del mercado y su relación con la decisión del consumidor
 - 3.9.1.1 Decisión de compra extensiva, limitada y rutinaria
 - 3.9.1.2. Decisiones de compra de alta implicación y de baja implicación
 - 3.9.1.3. La tipología de compradores
 - 3.9.2. El reconocimiento del problema: concepto y factores influyentes
 - 3.9.3. La búsqueda de información: concepto, tipos, dimensiones y factores determinantes del proceso de búsqueda
 - 3.9.4. La evaluación de la información: los criterios de evaluación y las estrategias o reglas de decisión
 - 3.9.5. Aspectos generales de la elección de marca
 - 3.9.5.1 La elección del establecimiento
 - 3.9.5.2. Los procesos postcompra



- 3.10. La dimensión social en el proceso de compra del consumidor
 - 3.10.1. La cultura y su influencia sobre los consumidores: dimensiones, concepto, y aspectos característicos de la cultura
 - 3.10.2. El valor del consumo en las culturas occidentales
 - 3.10.2.1. Los estratos sociales y el comportamiento del consumidor: concepto, características y procedimientos de medición
 - 3.10.2.2. Los estilos de vida
 - 3.10.3. Los grupos: concepto, características y tipos de grupos
 - 3.10.3.1. La influencia de la familia en las decisiones de compra
 - 3.10.3.2. Tipos de decisiones de compra en familia y factores que inciden en el proceso de decisión familiar
 - 3.10.3.3. El ciclo de vida familiar

“

Este programa te permitirá estar al día de las principales estrategias de marketing empleadas por la Industria Alimentaria para la comercialización de productos para familias”

05

Metodología de estudio

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

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



“

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

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

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

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

“

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



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

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

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

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

“

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

Case studies o Método del caso

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

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

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



Método Relearning

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

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

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

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

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

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

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

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



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

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

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

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

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

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



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



Material de estudio

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

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

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



Resúmenes interactivos

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

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



Lecturas complementarias

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





Case Studies

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



Testing & Retesting

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



Clases magistrales

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



Guías rápidas de actuación

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



06

Titulación

El Experto Universitario en Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Experto Universitario en Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria** 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**.

Este título expedido por **TECH Universidad** 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 Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 meses**



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



Experto Universitario

Alta Dirección y Liderazgo
en la Empresa Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Alta Dirección y Liderazgo
en la Empresa Alimentaria