

Experto Universitario

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





Experto Universitario

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

- » 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-desarrollo-ejecucion-proyectos-idi-sector-alimentario

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 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 realizar 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.

Además, un prestigioso Director Invitado Internacional impartirá unas *Masterclasses* que permitirán a los egresados adquirir nuevas competencias con las que dar un salto de calidad en su trayectoria como Nutricionistas. Asimismo, los docentes de este Experto son especialistas 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 científico 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



Un reconocido Director Invitado Internacional brindará unas rigurosas Masterclass sobre las innovaciones más recientes el diseño de alimentos nutraceuticos”

“

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
- ♦ Desarrollar los 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”

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

Dra. Colina Coca, Clara

- ♦ Nutricionista y Dietista en consulta privada
- ♦ Profesora de programas relacionados con la Nutrición y la Dietética
- ♦ Doctora en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Central de Cataluña

Dra. Martínez López, Sara

- ♦ Doctor en Farmacia Especializada en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
- ♦ Profesora Ayudante Doctor en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ 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 de la Universidad Europea de Madrid
- ♦ Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Licenciada en Química por la Universidad de Murcia

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

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 especias
- 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 nutraceuticos
- 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 nutraceuticos.
 - 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 internacionales
 - 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



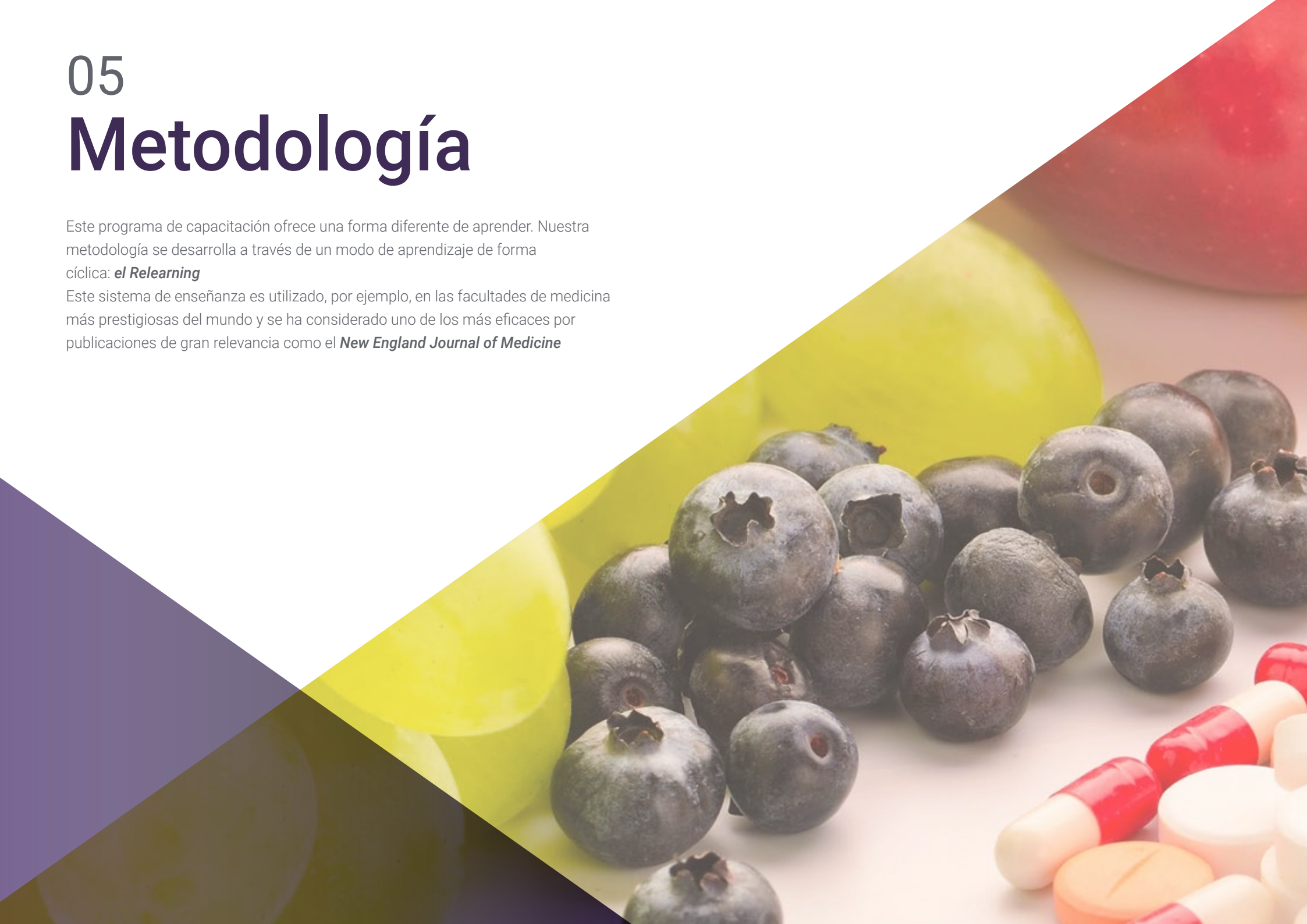
Esta capacitación te permitirá avanzar en tu carrera de una manera cómoda”

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 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

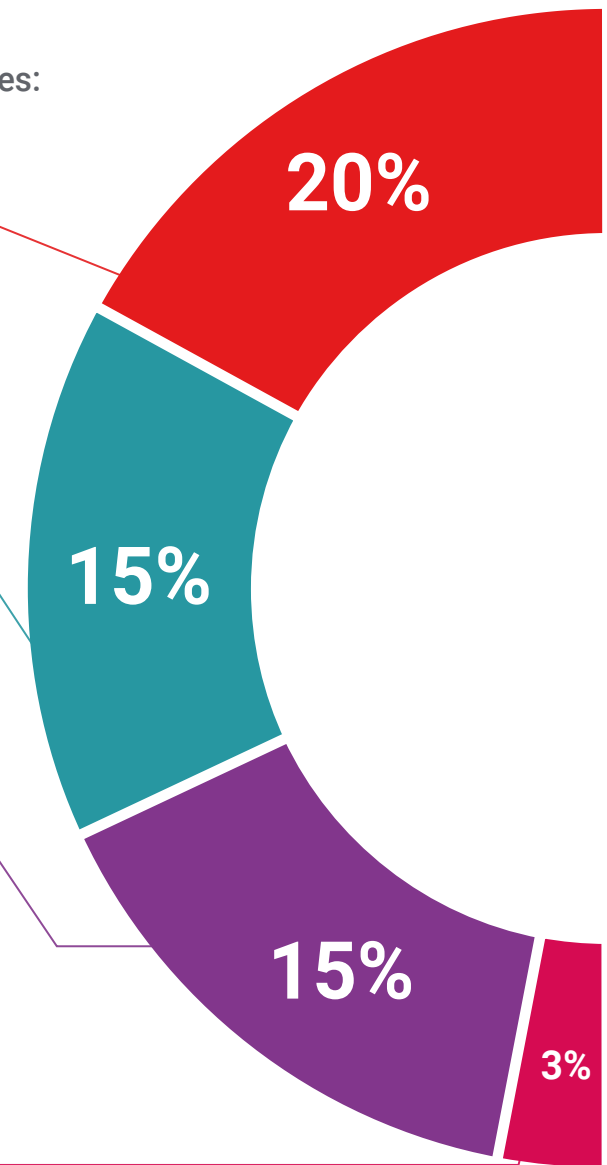
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

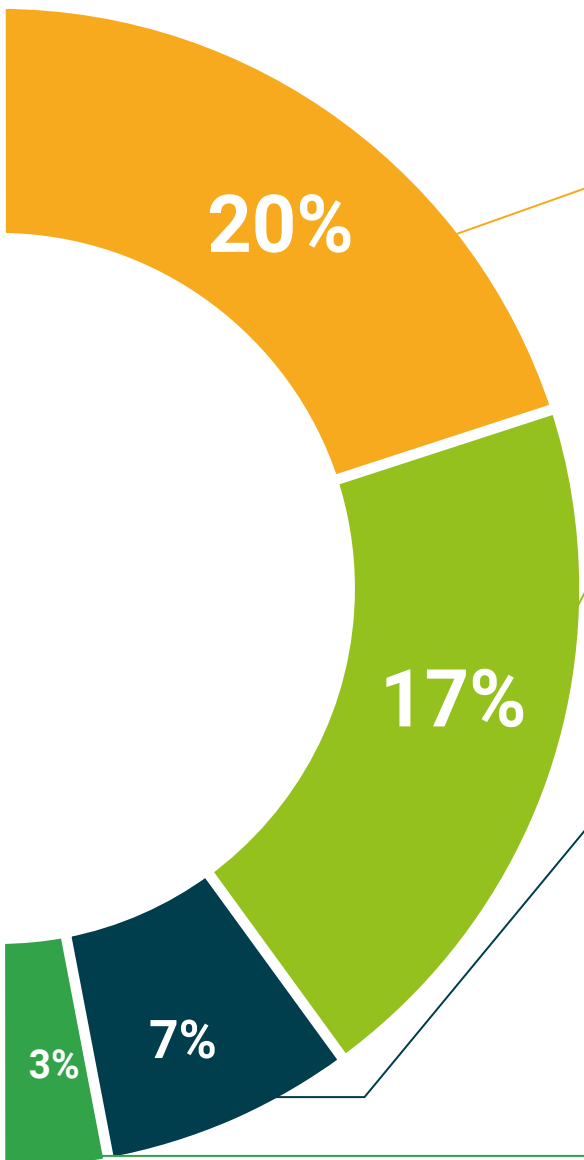
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa"



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 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 emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Experto 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**

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

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

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

Experto Universitario

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