

Experto Universitario

Evaluación de la Calidad
Organoléptica de Alimentos



Experto Universitario

Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Corporación Universitaria UNIMETA**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-evaluacion-calidad-organoleptica-alimentos

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 18

05

Titulación

pág. 26

01

Presentación

Está comprobado científicamente que “comemos por los ojos”, aunque en la elección de un determinado producto también influyen otros sentidos como el gusto, el tacto o el olfato. Toda esta información la conoce de primera mano la Industria Alimentaria, que efectúa controles de calidad organoléptica de sus productos permitiéndoles diferenciarse de otros competidores. Unos análisis desconocidos por los consumidores, pero de gran interés para los profesionales de la nutrición que desean estar al tanto de las últimas novedades en este campo. Así, surge esta titulación 100% online, que llevará al egresado a profundizar a lo largo de 6 meses en los estudios científicos más recientes sobre la microbiología de los alimentos, sus reacciones químicas o bioquímicas y los sistemas de evaluación empleados en el presente. Todo ello además con un contenido actualizado y elaborado por especialistas en tecnología alimentaria.



“

Gracias a este Experto Universitario 100% online podrás compatibilizar tu trabajo con una enseñanza que te aproxima a las novedades en el campo de la Organoléptica de los alimentos”

Emplear unas materias primas u otras, la elección de los aditivos o simplemente determinar el sabor a largo plazo de un alimento vienen dados por los resultados obtenidos a través de la evaluación organoléptica. Un análisis que marca la diferencia entre los productos que lanzan al mercado los fabricantes, y por los que finalmente se decide el consumidor.

Los sentidos del ser humano son claves en esta elección, por lo que el conocimiento del profesional nutricionista es fundamental para asesorar con sus conocimientos a las empresas del sector o bien para establecer los programas nutricionales más atractivos y saludables para sus pacientes. Una doble vertiente muy valorada en los últimos años, que requieren de una constante actualización de conocimientos. Es por ello, por lo que TECH ha diseñado este Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de los Alimentos, que le proporcionará la información más reciente en este ámbito.

Para ello, el especialista dispone del contenido más atractivo e innovador sobre las últimas técnicas empleadas en microbiología alimentaria, el análisis microbiológico de los alimentos, la importancia tecnológica del agua en procesos industriales o las avances en los sistemas de gestión, control y la calidad de los productos. Los vídeo resúmenes, los vídeos en detalle, los esquemas o las lecturas complementarias servirán para que el alumnado se adentre de forma mucho más dinámica en este plan de estudio elaborado por especialistas en la materia.

TECH ofrece así al profesional una oportunidad para poder cursar una titulación universitaria flexible y a la que puede acceder en cualquier momento del día desde un ordenador o Tablet con conexión a internet. Además, el sistema *Relearning*, le permitirá avanzar por el contenido de un modo mucho más natural y reducir incluso las largas horas de estudio.

Este **Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos** contiene el programa científico 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



TECH te ofrece el conocimiento más avanzado y novedoso sobre la detección de fraudes y adulteraciones de productos alimenticios”

“

Profundiza cuando lo desees, desde tu ordenador en las últimas evidencias científicas sobre los beneficios de los microorganismos en los alimentos”

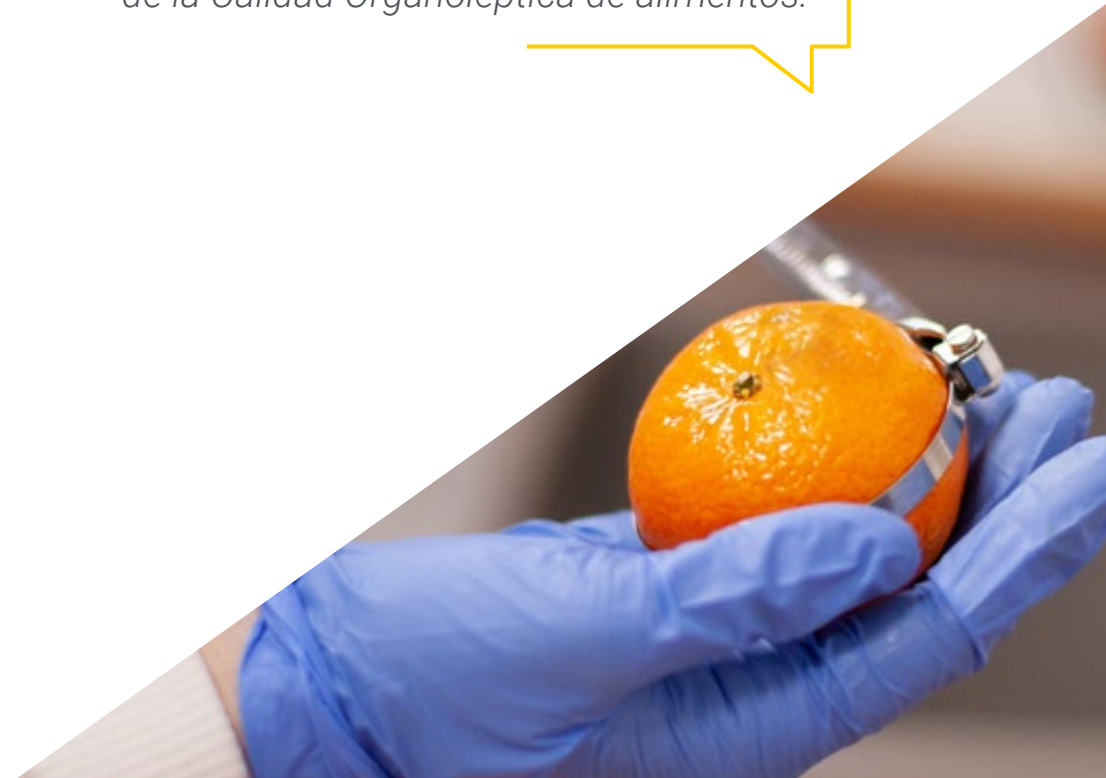
El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

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 opción académica con la que podrás ahondar en los métodos actuales utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos.

Una titulación 100% online que llevará en tan solo 6 meses a estar al día sobre la Evaluación de la Calidad Organoléptica de alimentos.



02 Objetivos

Durante los 6 meses de este Experto Universitario, el profesional de la Nutrición recibirá el conocimiento más relevante y actual sobre la Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos. Ello le permitirá estar al día sobre las últimas evidencias científicas en el uso de microorganismos en el campo de la alimentación, los procesos tecnológicos más recientes empleados en el análisis de productos o los progresos en los controles de calidad. Para conseguir dichas metas disponen además de especialistas en la materia, que resolverán cualquier duda que surja sobre el temario.



“

Con esta titulación universitaria estarás al tanto de las últimas técnicas empleadas para la evaluación y procesamientos de alimentos”

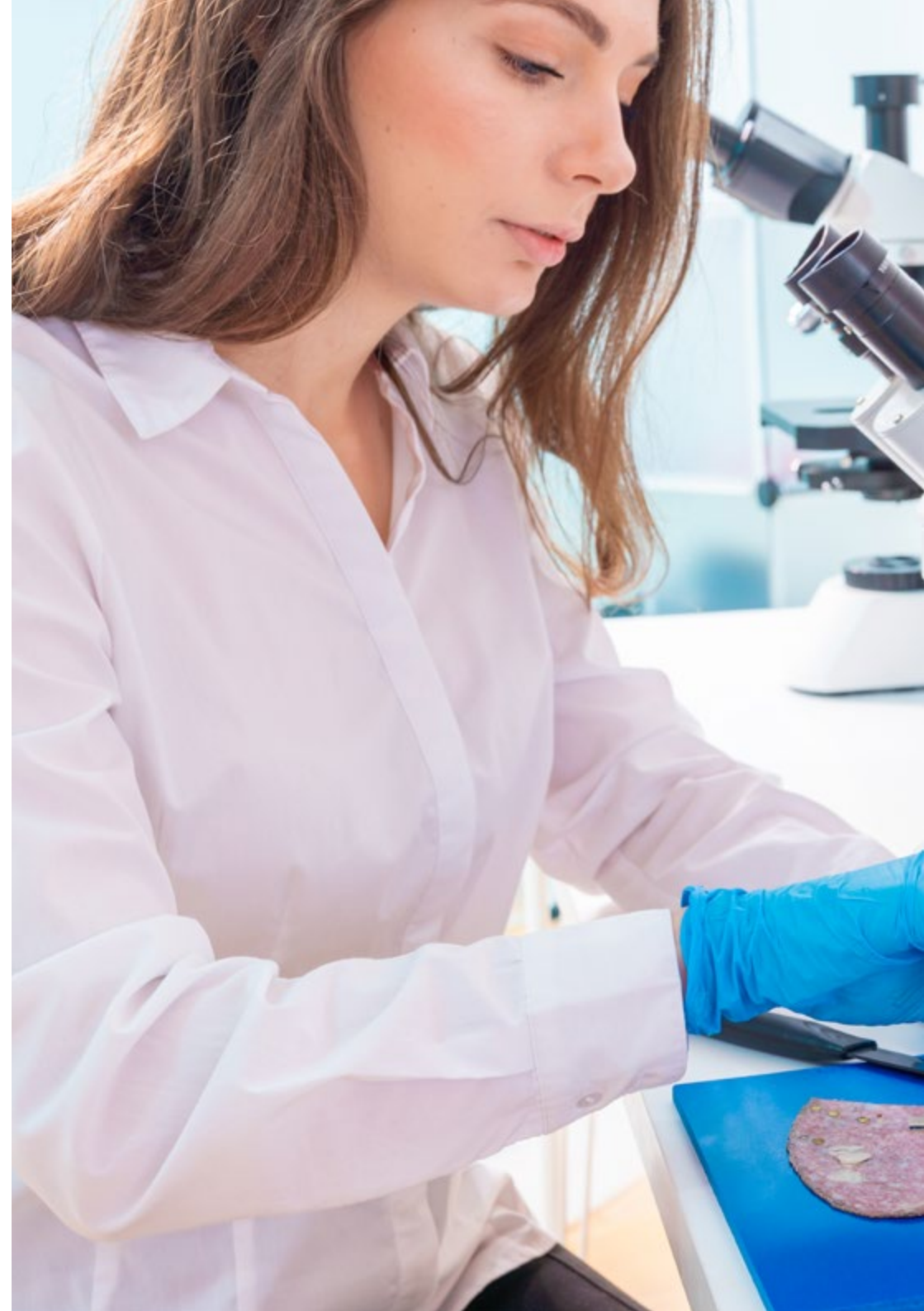


Objetivos generales

- ♦ Conocer los mecanismos de conservación de los alimentos y saber prevenir la alteración microbiana de los mismos
- ♦ Saber identificar y diferenciar los principales elementos causantes de patologías transmitidos por alimentos: microorganismos, toxinas, virus, y parásitos
- ♦ Comprender las bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos
- ♦ Identificar los elementos más importantes de un laboratorio de microbiología



Gracias a este Experto Universitario estarás al tanto de los últimos estudios sobre la incorporación de aditivos para mejorar la textura de los alimentos”





Objetivos específicos

Módulo 1. Microbiología e higiene de los alimentos

- ♦ Conocer los principales microorganismos alterantes, patógenos y beneficiosos de los alimentos
- ♦ Establecer los efectos beneficiosos de los microorganismos en el campo de la alimentación
- ♦ Identificar y comprender los elementos más importantes de un laboratorio de microbiología
- ♦ Aplicar las técnicas de detección de microorganismos en alimentos

Módulo 2. Bioquímica y química de los alimentos

- ♦ Conocer, comprender y utilizar los principios de las reacciones químicas y bioquímicas de los alimentos en un contexto profesional adecuado
- ♦ Identificar y utilizar los principios de los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
- ♦ Adquirir habilidades y destrezas en el análisis de alimentos
- ♦ Capacidad e identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, a los diferentes procesos tecnológicos junto con las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos

Módulo 3. Análisis y control de calidad

- ♦ Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
- ♦ Adquirir y aplicar habilidades y destrezas en el análisis de alimentos durante el ejercicio profesional
- ♦ Elaborar y aplicar mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria
- ♦ Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios

03

Estructura y contenido

Este Experto Universitario ha sido diseñado para ofrecer al especialista las últimas evidencias científicas sobre los microorganismos beneficiosos en los alimentos, los avances en las técnicas empleadas para el análisis de alimentos, así como el uso de aditivo en la mejora de la textura de los alimentos. Todo ello, además, teniendo en cuenta las medidas de seguridad e higiene implementadas en el sector. El contenido multimedia y los casos de estudio, elaborado por especialistas en este ámbito, serán de gran utilidad en este proceso de actualización de conocimientos.





“

El sistema Relearning, basado en la reiteración de contenido, te permite fluir de un modo mucho más natural por la microbiología e higiene de los alimentos de este programa”

Módulo 1. Microbiología e higiene de los alimentos

- 1.1. Introducción a la microbiología alimentaria
 - 1.1.1. Historia de la Microbiología de los Alimentos
 - 1.1.2. Diversidad microbiana: arqueas y bacterias
 - 1.1.3. Relaciones filogenéticas entre los organismos vivos
 - 1.1.4. Clasificación y nomenclatura microbiana
 - 1.1.5. Microorganismos eucarióticos: algas, hongos y protozoos
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principales técnicas en microbiología alimentaria
 - 1.2.1. Métodos de esterilización y asepsia
 - 1.2.2. Medios de cultivo: líquidos y sólidos, sintéticos o definidos, complejos, diferenciales y selectivos
 - 1.2.3. Aislamiento de cultivos puros
 - 1.2.4. Crecimiento microbiano en cultivos discontinuos y continuos
 - 1.2.5. Influencia de los factores ambientales sobre el crecimiento
 - 1.2.6. Microscopía óptica
 - 1.2.7. Preparación y tinción de las muestras
 - 1.2.8. Microscopía de fluorescencia
 - 1.2.9. Microscopía electrónica de transmisión y de barrido
- 1.3. Metabolismo microbiano
 - 1.3.1. Formas de obtención de energía
 - 1.3.2. Microorganismos fotótrofos, quimiolitotrofos y quimiorganotrofos
 - 1.3.3. Catabolismo de hidratos de carbono
 - 1.3.4. Degradación de glucosa a piruvato (glucólisis, vía de las pentosa-fosfato y vía de Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolismo de lípidos y proteínas
 - 1.3.6. Fermentación
 - 1.3.7. Tipos de fermentación
 - 1.3.8. Metabolismo respiratorio: respiración aerobia y respiración anaerobia
- 1.4. Alteraciones microbianas de los alimentos
 - 1.4.1. Ecología microbiana de los alimentos
 - 1.4.2. Fuentes de contaminación de los alimentos
 - 1.4.3. Contaminación fecal y contaminación cruzada
 - 1.4.4. Factores que influyen en la alteración microbiana
 - 1.4.5. Metabolismo microbiano en alimentos
 - 1.4.6. Control de la alteración y métodos de conservación
- 1.5. Enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos
 - 1.5.1. Infecciones alimentarias: transmisión y epidemiología
 - 1.5.2. Salmonelosis
 - 1.5.3. Fiebre tifoidea y paratifoidea
 - 1.5.4. Enteritis por *Campylobacter*
 - 1.5.5. Disentería bacilar
 - 1.5.6. Diarreas causadas por cepas de *E. coli* virulentas
 - 1.5.7. Yersiniosis
 - 1.5.8. Infecciones por *Vibrio*
- 1.6. Enfermedades por protozoos y helmintos transmitidos por alimentos
 - 1.6.1. Características generales de los protozoos
 - 1.6.2. Disentería amebiana
 - 1.6.3. Giardiosis
 - 1.6.4. Toxoplasmosis
 - 1.6.5. Criptosporidiosis
 - 1.6.6. Microsporidiosis
 - 1.6.7. Helmintos transmitidos por alimentos: vermes planos y vermes redondos
- 1.7. Virus, priones y otros biopeligros transmitidos por alimentos
 - 1.7.1. Propiedades generales de los virus
 - 1.7.2. Composición y estructura del virión: cápsida y ácido nucleico
 - 1.7.3. Crecimiento y cultivo de los virus
 - 1.7.4. Ciclo de vida de los virus (ciclo lítico): Fases de adsorción, penetración, expresión génica y replicación, y liberación

- 1.7.5. Alternativas al ciclo lítico: lisogenia en bacteriófagos, infecciones latentes, persistentes y transformación tumoral en virus de animales
- 1.7.6. Viroides, virusoides y priones
- 1.7.7. Incidencia de los virus en alimentos
- 1.7.8. Características de los virus transmitidos por alimentos
- 1.7.9. Hepatitis A
- 1.7.10. Rotavirus
- 1.7.11. Intoxicación por Escómbridos
- 1.8. Análisis microbiológico de los alimentos
 - 1.8.1. Técnicas de muestreo y toma de muestras
 - 1.8.2. Valores de referencia
 - 1.8.3. Microorganismos indicadores
 - 1.8.4. Recuentos microbiológicos
 - 1.8.5. Determinación de microorganismos patógenos
 - 1.8.6. Técnicas rápidas de detección en microbiología de los alimentos
 - 1.8.7. Técnicas moleculares: PCR convencional y PCR a tiempo real
 - 1.8.8. Técnicas inmunológicas
- 1.9. Microorganismos beneficiosos en los alimentos
 - 1.9.1. Fermentaciones alimentarias: el papel de los microorganismos en la obtención de alimentos
 - 1.9.2. Microorganismos como suplementos alimenticios
 - 1.9.3. Conservantes naturales
 - 1.9.4. Sistemas biológicos de conservación de los alimentos
 - 1.9.5. Bacterias probióticas
- 1.10. Biología celular microbiana
 - 1.10.1. Características generales de las células eucarióticas y procarióticas
 - 1.10.2. La célula procariota: componentes externos a la pared: glicocálix y capa S, pared celular, membrana plasmática
 - 1.10.3. Flagelos, movilidad bacteriana y taxias
 - 1.10.4. Otras estructuras superficiales, fimbrias y pili

Módulo 2. Bioquímica y química de los alimentos

- 2.1. El agua en los alimentos
 - 2.1.1. Importancia del agua en los alimentos
 - 2.1.1.1. Estructura molecular y propiedades físico-químicas
 - 2.1.1.2. Concepto de actividad de agua
 - 2.1.2. Métodos de determinación de la actividad de agua
 - 2.1.3. Isotermas de sorción
 - 2.1.4. Movilidad molecular del agua
 - 2.1.5. Diagramas de estado: transición de fases en alimentos
 - 2.1.6. Importancia tecnológica del agua en procesos industriales
- 2.2. Propiedades funcionales de los hidratos de carbono
 - 2.2.1. Características de los hidratos de carbono de los alimentos
 - 2.2.2. Propiedades funcionales de los mono y oligosacáridos
 - 2.2.3. Estructura y propiedades de polisacáridos
 - 2.2.3.1. Formación y estabilidad de los geles de almidón
 - 2.2.3.2. Factores que influyen en la formación de geles de almidón
- 2.3. Polisacáridos estructurales y sus funciones en alimentos
 - 2.3.1. Pectinas. Celulosa y otros componentes de la pared celular
 - 2.3.2. Polisacáridos procedentes de algas marinas
- 2.4. Pardeamiento no enzimático y enzimático
 - 2.4.1. Características generales del pardeamiento no enzimático
 - 2.4.2. Reacciones de pardeamiento no enzimático
 - 2.4.3. Caramelización y reacción de Maillard
 - 2.4.4. Mecanismos y control del pardeamiento no enzimático
 - 2.4.5. Reacciones de pardeamiento enzimático y medidas para controlarlo
- 2.5. Hidratos de carbono en frutas y hortalizas
 - 2.5.1. Metabolismo de frutas y hortalizas
 - 2.5.2. Reacciones bioquímicas de hidratos de carbono en frutas y hortalizas
 - 2.5.3. Control de condiciones tras recolección: tratamiento postcosecha

- 2.6. Propiedades funcionales de los lípidos
 - 2.6.1. Características de los lípidos de los alimentos
 - 2.6.2. Propiedades funcionales de los lípidos: formación de cristales y fusión
 - 2.6.3. Formación y ruptura de emulsiones
 - 2.6.4. Funciones de los emulsionantes y valor de HLB
- 2.7. Modificaciones de los lípidos en alimentos
 - 2.7.1. Principales reacciones de modificación de lípidos
 - 2.7.1.1. Lipólisis
 - 2.7.1.2. Autooxidación
 - 2.7.1.3. Enranciamiento enzimático
 - 2.7.1.4. Modificaciones químicas de la fritura
 - 2.7.2. Tratamientos físico-químicos de la modificación de lípidos
 - 2.7.2.1. Hidrogenación
 - 2.7.2.2. Transesterificación
 - 2.7.2.3. Fraccionamiento
- 2.8. Propiedades funcionales de proteínas y enzimas en alimentación
 - 2.8.1. Características de los aminoácidos y estructura proteica en los alimentos
 - 2.8.2. Tipos de enlaces en las proteínas. Propiedades funcionales
 - 2.8.3. Efecto de los tratamientos sobre los sistemas proteicos en panes, carnes y leche
 - 2.8.4. Tipos de enzimas alimentarias y aplicaciones
 - 2.8.5. Enzimas inmovilizadas y su uso en industria alimentaria
- 2.9. Pigmentos presentes en alimentos
 - 2.9.1. Características generales sobre alimentos
 - 2.9.2. Química y bioquímica de la mioglobina y hemoglobina
 - 2.9.3. Efecto del almacenamiento del procesado sobre el color de la carne
 - 2.9.4. Efectos del procesado sobre las clorofilas
 - 2.9.5. Estructura de carotenoides y antocianinas
 - 2.9.6. Modificaciones de color en antocianinas y reacciones químicas donde intervienen
 - 2.9.7. Flavonoides

- 2.10. Aspectos generales de aditivos alimentarios
 - 2.10.1. Concepto general de aditivo alimentario
 - 2.10.2. Criterios de utilización de aditivos. Etiquetado de aditivos
 - 2.10.3. Aditivos que prolongan la vida útil
 - 2.10.3.1. Conservadores: sulfitos y derivados, nitritos, ácidos orgánicos y derivados, y antibióticos
 - 2.10.4. Antioxidantes y sus características
 - 2.10.5. Aditivos que mejoran la textura: Espesantes, gelificantes y estabilizantes. Antiaglomerantes. Agentes de tratamiento de las harinas

Módulo 3. Análisis y control de calidad

- 3.1. Introducción al análisis y control de alimentos
 - 3.1.1. La calidad de los alimentos. Concepto de calidad y su evaluación
 - 3.1.2. Principales atributos de calidad de los alimentos
 - 3.1.3. Normas de calidad
 - 3.1.4. Alteraciones de la calidad de los alimentos
 - 3.1.4.1. Alteraciones de tipo físico
 - 3.1.4.2. Alteraciones de tipo químico
 - 3.1.4.3. Alteraciones de biológico
 - 3.1.5. Fraudes y adulteraciones
- 3.2. Técnicas de control de calidad de los alimentos I
 - 3.2.1. Control de calidad de los alimentos. Concepto. Trazabilidad en control de calidad
 - 3.2.2. Sistemas de gestión, control y aseguramiento de la calidad
 - 3.2.3. Métodos estadísticos aplicados al control de calidad
 - 3.2.4. Control de aceptación a la recepción. Control estadístico de procesos
- 3.3. Técnicas en el control de la calidad II
 - 3.3.1. Gráficos para el control de calidad por variables y atributos
 - 3.3.2. Garantía de calidad de producto final
 - 3.3.3. Bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos
 - 3.3.4. Técnicas de biología molecular e inmunológicas
 - 3.3.5. Análisis composicional. Análisis sensorial de los alimentos

- 3.4. Evaluación de la calidad de alimentos I
 - 3.4.1. Contenido de agua de los alimentos. Importancia del agua en los alimentos
 - 3.4.1.1. Métodos analíticos para la determinación del contenido de agua
 - 3.4.1.2. Concepto de actividad de agua y su importancia en los alimentos
 - 3.4.1.3. Métodos analíticos para la determinación de la actividad de agua
 - 3.4.2. Contenido de hidratos de carbono de los alimentos. Hidratos de carbono en los alimentos
 - 3.4.2.1. Importancia de los hidratos de carbono en los alimentos
 - 3.4.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los hidratos de carbono
 - 3.4.3. Contenido de compuestos nitrogenados de los alimentos. Compuestos nitrogenados en los alimentos
 - 3.4.3.1. Importancia de los componentes nitrogenados en los alimentos
 - 3.4.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos nitrogenados
 - 3.4.4. Contenido de compuestos lipídicos de los alimentos. Compuestos lipídicos en los alimentos
 - 3.4.4.1. Importancia de los lípidos en los alimentos
 - 3.4.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos lipídicos
- 3.5. Evaluación de la calidad de alimentos II
 - 3.5.1. Contenido de vitaminas de los alimentos. Vitaminas en los alimentos
 - 3.5.1.1. Importancia de las vitaminas en los alimentos
 - 3.5.1.2. Métodos analíticos para la determinación de las vitaminas
 - 3.5.2. Contenido de minerales de los alimentos. Minerales en los alimentos
 - 3.5.2.1. Importancia de los minerales en los alimentos
 - 3.5.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los minerales
 - 3.5.3. Contenido de otros componentes de los alimentos
 - 3.5.3.1. Fitoquímicos en los alimentos
 - 3.5.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los fitoquímicos
 - 3.5.4. Aditivos alimentarios. Aditivos en la industria agroalimentaria
 - 3.5.4.1. Importancia de los aditivos
 - 3.5.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los aditivos
- 3.6. Evaluación de la calidad de carnes y derivados
 - 3.6.1. Determinación de pH y CRA de la carne fresca. Carnes PSE o DFD
 - 3.6.2. Determinación de colágeno en productos cárnicos
 - 3.6.3. Determinación de almidón en productos cárnicos cocido
- 3.7. Evaluación de la calidad de pescados, marisco y derivados
 - 3.7.1. Determinación del grado de frescura del pescado y marisco
 - 3.7.1.1. Determinación del color, sabor y textura
 - 3.7.1.2. Determinación Anisakis en pescado
 - 3.7.1.2.1. Determinación de especies de pescado
- 3.8. Evaluación de la calidad de leche y derivados
 - 3.8.1. Sólidos totales
 - 3.8.2. Estabilidad al alcohol
 - 3.8.3. Calidad de la mantequilla: Índice de refracción de la grasa
- 3.9. Evaluación de la calidad de cereales, legumbres y derivados
 - 3.9.1. Determinación de presencia de maíz transgénico
 - 3.9.2. Determinación de presencia de trigo blando en sémola
 - 3.9.3. Control de calidad en legumbres
- 3.10. Evaluación de la calidad de frutas, hortalizas y derivados
 - 3.10.1. Control de categorización de frutas y hortalizas
 - 3.10.2. Control de calidad de frutas y hortalizas en conserva
 - 3.10.3. Control de calidad de frutas y hortalizas en congeladas



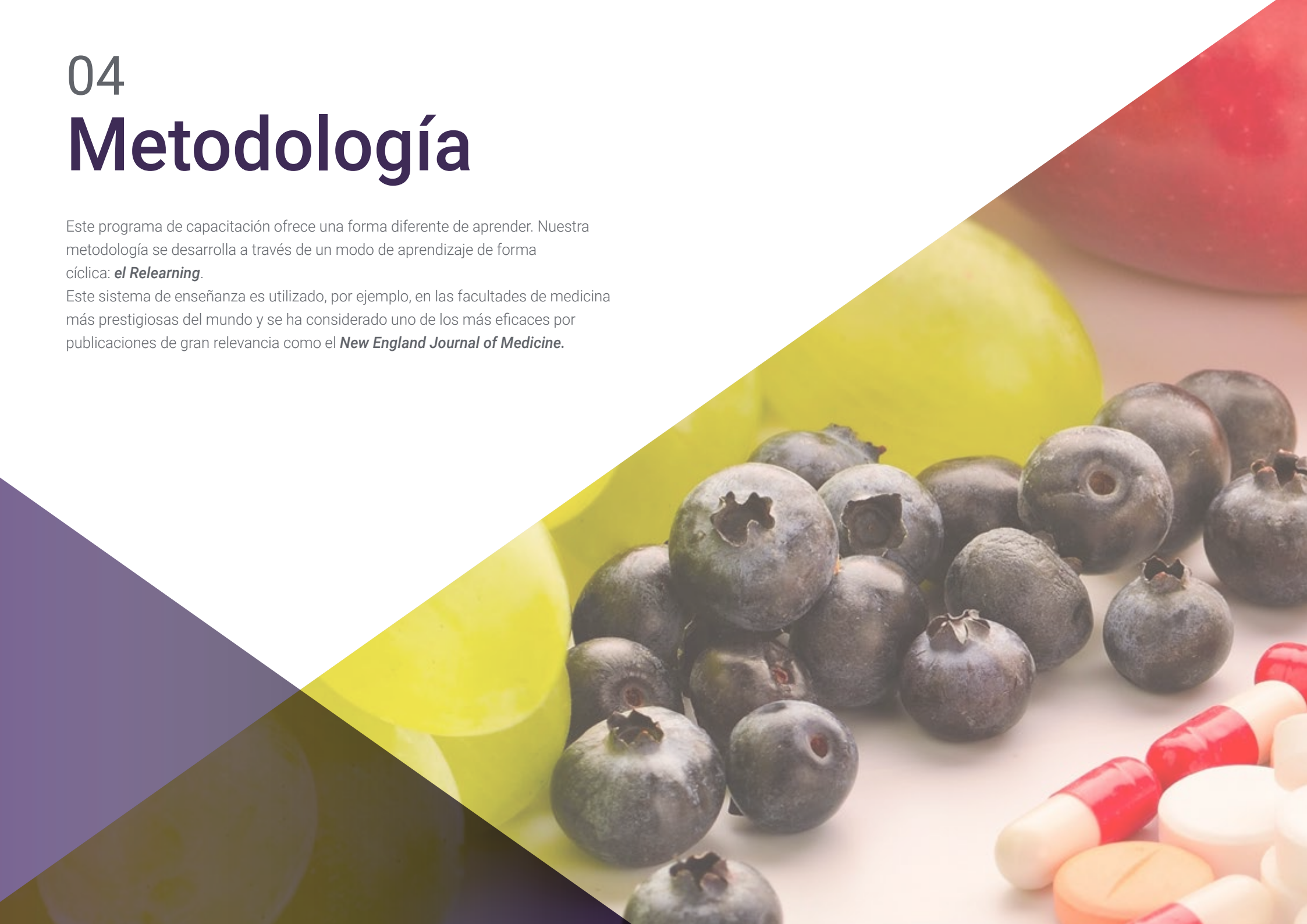
Una titulación universitaria que te mostrará los últimos requisitos exigidos al sector alimentario en el control de calidad frutas y hortaliza o la detección de maíz transgénico

04

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.



05

Titulación

El Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Experto Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por la Corporación Universitaria del Meta.



“

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

El programa del **Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por la Corporación Universitaria del Meta.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Corporación Universitaria del Meta garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**



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

tech corporación universitaria
UNIMETA

Experto Universitario

Evaluación de la Calidad
Organoléptica de Alimentos

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Corporación Universitaria UNIMETA
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Evaluación de la Calidad
Organoléptica de Alimentos

