

Experto Universitario

Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i





Experto Universitario Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-tecnicas-analiticas-control-calidad-proyectos-i-d-i

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 18

05

Metodología

pág. 24

06

Titulación

pág. 32

01

Presentación

El control de calidad es un elemento clave a la hora de garantizar el buen estado de los alimentos, y las técnicas que se lleven a cabo en este sentido, fundamentales. Por eso, el objetivo de este programa es que los nutricionistas se capaciten para la realización de técnicas analíticas para el control de calidad, de manera que los ciudadanos puedan consumir los productos del mercado con todas las garantías de seguridad. Además, se presentan los sistemas de I+D+i en el desarrollo de nuevos alimentos en diferentes sectores del campo alimentario que necesitan de nuevas tecnologías, nuevos procesos y sistemas de seguridad. Gracias a este programa, el nutricionista perfeccionará sus competencias profesionales en el desarrollo de Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos.



“

No pierdas esta gran oportunidad y conviértete en un nutricionista de prestigio, capaz de realizar técnicas analíticas de control de calidad con éxito”

El control de calidad de los procesos y productos es indispensable para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos y garantizar las Buenas Prácticas de Elaboración y Manufactura (BPEM) en los procesos realizados en la industria alimentaria. Por esta razón, el módulo de Técnicas Analíticas e Instrumentales pone en valor las herramientas que garantizan la seguridad de los alimentos, de obligado cumplimiento y bajo la responsabilidad de los productores, sea por controles de laboratorios propios de la industria alimentaria o por la externalización del servicio en laboratorios alimentarios y de referencia para el control de las materias primas y de los productos.

Además, se presentan los sistemas de I+D+i en el desarrollo de nuevos alimentos 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. Este programa es el más completo entre las diferentes especializaciones ofrece las universidades en la actualidad, porque se orienta acorde bajo parámetros de excelencia, desde el contenido al profesorado.

Por otro lado, un destacado Director Invitado Internacional impartirá unas rigurosas *Masterclasses* que profundizarán en las técnicas analíticas más avanzadas e instrumentales de control de calidad, la prevención de la contaminación accidental, la intencional, el fraude, los esquemas normativos de certificación de la seguridad alimentaria y la trazabilidad. En este sentido, el claustro docente está integrado por expertos en legislación alimentaria y normativa en materia de calidad e inocuidad, validación de metodologías y procesos, digitalización de la gestión de la calidad, investigación y desarrollo de nuevos alimentos y finalmente, la coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i. Este proyecto educativo se ha diseñado con el compromiso de preparar profesionales de cualificados en este campo de actuación. Un programa ideado por profesionales especializados en cada materia específica que se encuentran cada día con nuevos retos y preparan al alumno para el futuro.

Este **Experto Universitario en Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

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



Un reconocido Director Invitado Internacional ofrecerá unas exclusivas Masterclass que ayudará a los profesionales a aplicar controles de calidad en la creación de nuevos alimentos de forma óptima”



*Descubre las novedades sobre
Técnicas Analíticas en el Control
de Calidad de Proyectos de I+D+i y
relanza tu carrera de nutricionista”*

*Desarrollarás casos prácticos
como los presentados por expertos
en seguridad alimentaria a nivel
nutricional de este Experto.*

*Una titulación que se consigue de
forma remota, 100% online, adaptada
a ti y a la enseñanza del siglo XXI.*

El presente programa incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la seguridad alimentaria a nivel nutricional, 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 especialista deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos en Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i y con gran experiencia.



02

Objetivos

El Experto Universitario en Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i está orientado a facilitar la actuación del profesional de la nutrición con los últimos avances más novedosos en el sector y el mejor apoyo docente. Todo ello, de un modo exclusivamente práctico, mediante los contenidos teóricos y prácticos. Así mismo, durante el recorrido de este Experto el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria, su control y gestión. Esto le permitirá perfeccionarse y elevar sus competencias al máximo nivel, con la seguridad de estar realizando los protocolos de la forma más efectiva e inocua posible, acorde a la normativa vigente.





“

*Esta es la mejor opción para
conocer los últimos avances en
Técnicas Analíticas en el Control
de Calidad de Proyectos de I+D+i”*



Objetivos generales

- ♦ Examinar la reglamentación y normativa de los laboratorios alimentarios y definir el papel que tienen respecto a seguridad alimentaria
- ♦ Analizar la reglamentación y normativa de seguridad alimentaria aplicable a las materias primas y a los productos en los laboratorios alimentarios
- ♦ Determinar los requisitos que deben cumplir los laboratorios de análisis de alimentos (Norma ISO IEC 17025, aplicable a la acreditación y certificación de los sistemas de calidad en laboratorios)
- ♦ Reconocer el derecho del consumidor de adquirir alimentos seguros, sanos e inocuos provenientes de la cadena agroalimentaria, tanto a nivel nacional como internacional
- ♦ 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 permita llevar los resultados al sector productivo





Objetivos específicos

Módulo 1. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos

- ♦ Establecer las características de calidad que deben cumplir las materias primas, los productos intermedios y terminados de acuerdo a su origen, previo a su análisis en laboratorio
- ♦ Desarrollar la metodología pertinente para la conformidad del producto, teniendo en cuenta los requisitos aplicables, considerados por la reglamentación y normativa.
- ♦ Definir la metodología más adecuada que permita la evaluación de la calidad de alimentos: el análisis de integridad y la caracterización, e incluso la detección de contaminantes alimentarios bióticos o abióticos, que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores
- ♦ Describir el muestreo de alimentos dependiendo de la procedencia, su uso y características o especificaciones
- ♦ Identificar y reconocer las técnicas analíticas empleadas en alimentos y gestionar un adecuado control de calidad
- ♦ Describir los principales contaminantes agroalimentarios y conocer la aplicación de las técnicas analíticas observando al sector que pertenecen
- ♦ Plantear el proceso para identificar y garantizar la inocuidad de las materias primas, los alimentos procesados y la idoneidad del agua en la obtención de productos seguros para la alimentación humana y animal

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 tecnofuncionales, 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. Desarrollo, coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i

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

03

Dirección del curso

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en seguridad alimentaria a nivel nutricional y expertos en controles de calidad que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo y las cuestiones que le son relativas a las que se enfrentan diariamente. Además, participan en su diseño y elaboración otros expertos de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Todo ello, con el objetivo de capacitar al nutricionista y otorgarle las herramientas necesarias para ejercer en esta área con unas mayores garantías de éxito y rigor académico.



“

Auténticos expertos con amplia trayectoria profesional te dan las herramientas que, como nutricionista, necesitas para ser un Experto en Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos I+D+i”

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

- Doctora en Química Agrícola y Bromatología (Universidad Autónoma de Madrid)
- Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) (Universidad de Oviedo)
- Ingeniera en Alimentos, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)
- Experta en Gestión de Calidad Alimentaria ISO 22000
- Docente especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria, Centro de Formación de Mercamadrid (CFM)



Profesores

Dra Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Desarrolla su actividad en el entorno de la producción alimentaria, con el análisis de laboratorio de agua y alimentos
- ♦ Formación en Sistemas de Gestión de Calidad, BRC, IFS y Seguridad Alimentaria ISO 22000
- ♦ Experiencia en auditorías bajo los protocolos ISO 9001 e ISO 17025

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

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

04

Estructura y contenido

Los expertos que han diseñado la estructuración del contenido de este programa son conscientes de la relevancia de esta área en la actualidad y han diseñado el compendio de contenidos y actividades prácticas más completos y actualizados del sector con el objetivo de que el nutricionista adquiera todas las herramientas y capacidades para ejercer su práctica diaria con absoluto rigor. Por ello, se han establecido tres bloques de contenidos que dan una perspectiva total de los conocimientos que necesita dominar el alumno. El primer módulo aborda las técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos, mientras que los dos módulos siguientes se centran en proyectos I+D+i sobre nuevos alimentos e ingredientes, así como su desarrollo, coordinación y ejecución. Todo ello conforma un plan de estudios de calidad y optimizado para posicionar al nutricionista en su recorrido hacia la excelencia.



“

Un programa que te guiará hacia el desarrollo, la coordinación y ejecución que siguen los proyectos de I+D+i del sector alimentario”

Módulo 1. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos

- 1.1. Tipos de laboratorio, reglamentación y normativa
 - 1.1.1. Laboratorios de referencia
 - 1.1.1.1. Laboratorio europeo de referencia
 - 1.1.1.2. Laboratorios nacionales de referencia
 - 1.1.2. Laboratorio alimentario
 - 1.1.3. Reglamentación y normativa aplicable a los laboratorios (Norma ISO/IEC 17025)
 - 1.1.3.1. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios
 - 1.1.3.2. Ensayo y calibración de equipos
 - 1.1.3.3. Implantación y validación de métodos analíticos
- 1.2. Control oficial de la cadena agroalimentaria
 - 1.2.1. PNCPA de la cadena agroalimentaria
 - 1.2.2. Autoridades competentes
 - 1.2.3. Soporte jurídico del control oficial
- 1.3. Métodos oficiales de análisis de alimentos
 - 1.3.1. Métodos de análisis de alimentos para animales
 - 1.3.2. Métodos de análisis de aguas
 - 1.3.2.1. Requisitos sobre analíticas según RD 140/2003
 - 1.3.2.2. Frecuencias de tomas de muestras según el tipo de industria
 - 1.3.3. Métodos de análisis de cereales
 - 1.3.4. Métodos de análisis de fertilizantes, de residuos de productos fitosanitarios y veterinarios
 - 1.3.5. Métodos de análisis de productos alimenticios
 - 1.3.6. Métodos de análisis de productos cárnicos
 - 1.3.7. Métodos de análisis de materias grasas
 - 1.3.8. Métodos de análisis de productos lácteos
 - 1.3.9. Métodos de análisis de vinos, zumos y mostos
 - 1.3.10. Métodos de análisis de productos de la pesca





- 1.4. Técnicas de análisis in situ en la recepción de alimento fresco, elaboración y producto terminado
 - 1.4.1. En la manipulación de alimentos
 - 1.4.1.1. Análisis de ambientes y superficies
 - 1.4.1.2. Análisis al manipulador
 - 1.4.1.3. Análisis a los equipos
 - 1.4.2. Análisis de alimento fresco y de producto terminado
 - 1.4.2.1. Fichas técnicas de producto
 - 1.4.2.2. Inspección visual
 - 1.4.2.3. Tablas de color
 - 1.4.2.4. Evaluación organoléptica según el tipo de alimento
 - 1.4.3. Análisis físico-químico básico
 - 1.4.3.1. Determinación del índice de madurez en los frutos
 - 1.4.3.2. Firmeza
 - 1.4.3.3. Grados brix
- 1.5. Técnicas de análisis nutricional
 - 1.5.1. Determinación de proteínas
 - 1.5.2. Determinación de carbohidratos
 - 1.5.3. Determinación de grasas
 - 1.5.4. Determinación de cenizas
- 1.6. Técnicas de análisis microbiológico y físico-químico de alimentos
 - 1.6.1. Técnicas de preparación: fundamentos, instrumentación y aplicación en alimentos.
 - 1.6.2. Análisis microbiológico
 - 1.6.2.1. Manejo y tratamiento de muestras para análisis microbiológico
 - 1.6.3. Análisis físico-químico
 - 1.6.3.1. Manejo y tratamiento de muestras para análisis físico-químico

- 1.7. Técnicas instrumentales en el análisis de alimentos
 - 1.7.1. Caracterización, índices de calidad y conformidad de producto
 - 1.7.1.1. *Food Safety / Food Integrity*
 - 1.7.2. Análisis de residuos de sustancias prohibidas en alimentos
 - 1.7.2.1. Residuos orgánicos e inorgánicos
 - 1.7.2.2. Metales pesados
 - 1.7.2.3. Aditivos
 - 1.7.3. Análisis de sustancias adulterantes en alimentos
 - 1.7.3.1. La leche
 - 1.7.3.2. El vino
 - 1.7.3.3. La miel
- 1.8. Técnicas analíticas empleadas en OMG y nuevos alimentos
 - 1.8.1. Concepto
 - 1.8.2. Técnicas de detección
- 1.9. Técnicas analíticas emergentes para evitar el fraude en alimentos
 - 1.9.1. *Food Fraud*
 - 1.9.2. *Food Authenticity*
- 1.10. Expedición de los certificados de análisis
 - 1.10.1. En la industria alimentaria
 - 1.10.1.1. Reporte interno
 - 1.10.1.2. Informe a clientes y a proveedores
 - 1.10.1.3. Peritaje bromatológico
 - 1.10.2. En laboratorios de referencia
 - 1.10.3. En laboratorios alimentarios
 - 1.10.4. En laboratorios de arbitraje

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

- 2.1. Nuevas tendencias en la elaboración de productos alimentarios
 - 2.1.1. Diseño de alimentos funcionales dirigido a la mejora de funciones fisiológicas específicas
 - 2.1.2. Innovación y nuevas tendencias en el diseño de alimentos funcionales y nutracéuticos
- 2.2. Tecnologías y herramientas para aislamiento, enriquecimiento, y purificación de ingredientes funcionales a partir de diferentes materiales de partida
 - 2.2.1. Propiedades químicas
 - 2.2.2. Propiedades sensoriales
- 2.3. Procedimientos y equipos para la incorporación de ingredientes funcionales al alimento base
 - 2.3.1. Formulación de alimentos funcionales atendiendo a sus propiedades químicas y sensoriales, aporte calórico, etc.
 - 2.3.2. Estabilización de ingredientes bioactivos a partir de la formulación
 - 2.3.3. Dosificación
- 2.4. Investigación en gastronomía
 - 2.4.1. Texturas
 - 2.4.2. Viscosidad y sabor. Espesantes utilizados en la nueva cocina
 - 2.4.3. Gelificantes
 - 2.4.4. Emulsiones
- 2.5. Innovación y nuevas tendencias en el diseño de alimentos funcionales y nutracéuticos.
 - 2.5.1. Diseño de alimentos funcionales dirigido a la mejora de funciones fisiológicas específicas
 - 2.5.2. Aplicaciones prácticas de diseño de alimentos funcionales
- 2.6. Formulación específica de compuestos bioactivos
 - 2.6.1. Transformación de flavonoides en la formulación de alimentos funcionales
 - 2.6.2. Estudios de biodisponibilidad de compuestos fenólicos
 - 2.6.3. Los antioxidantes en la formulación de alimentos funcionales
 - 2.6.4. Preservación de la estabilidad antioxidante en el diseño de alimentos funcionales
- 2.7. Diseño de productos bajos en azúcar y grasas
 - 2.7.1. Desarrollo de productos bajos en azúcares
 - 2.7.2. Productos bajos en grasas
 - 2.7.3. Estrategias para la síntesis de lípidos estructurados

- 2.8. Procesos para el desarrollo de nuevos ingredientes alimentarios
 - 2.8.1. Procesos avanzados de obtención de ingredientes alimentarios con aplicación industrial: tecnologías de micronización y de microencapsulación
 - 2.8.2. Tecnologías supercríticas y limpias
 - 2.8.3. Tecnología enzimática para la producción de nuevos ingredientes alimentarios
 - 2.8.4. Producción biotecnológica de nuevos ingredientes alimentarios
- 2.9. Nuevos ingredientes alimentarios de origen vegetal y animal
 - 2.9.1. Tendencias de desarrollos de I+D+i en nuevos ingredientes
 - 2.9.2. Aplicaciones de ingredientes de origen vegetal
 - 2.9.3. Aplicaciones de ingredientes de origen animal
- 2.10. Investigación y mejora de sistemas de etiquetado y conservación
 - 2.10.1. Requisitos de etiquetado
 - 2.10.2. Nuevos sistemas de conservación
 - 2.10.3. Validación de las alegaciones saludables

Módulo 3. Desarrollo, coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i

- 3.1. Innovación y competitividad en el ámbito alimentario
 - 3.1.1. Análisis del sector alimentario
 - 3.1.2. Innovación en procesos, productos y gestión
 - 3.1.3. Condicionantes reglamentarios para la comercialización de nuevos alimentos
- 3.2. El sistema de I+D
 - 3.2.1. Investigación pública e investigación privada
 - 3.2.2. Planes regionales y de apoyo a las empresas locales
 - 3.2.3. Planes nacionales de I+D+i
 - 3.2.4. Programas internaciones
 - 3.2.5. Organismos de promoción de la investigación
- 3.3. Proyectos de I+D+i
 - 3.3.1. Programas de ayudas a la I+D+i
 - 3.3.2. Tipos de proyectos
 - 3.3.3. Tipos de financiación
 - 3.3.4. La evaluación, seguimiento y control del proyecto

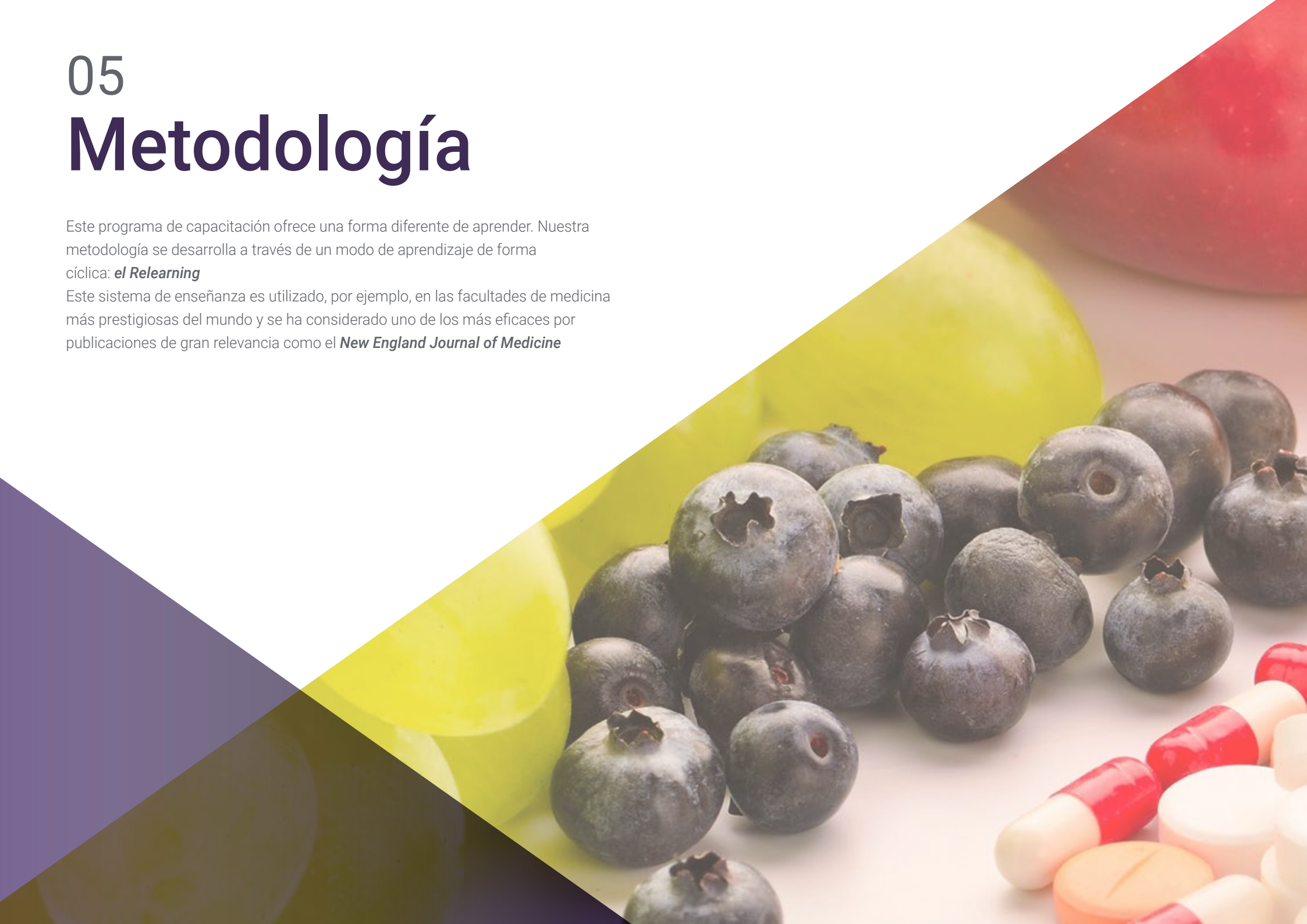
- 3.4. Producción científica y tecnológica
 - 3.4.1. Publicación, divulgación y difusión de resultados de la investigación
 - 3.4.2. Investigación básica/investigación aplicada
 - 3.4.3. Fuentes privadas de información
- 3.5. Transferencia de tecnología
 - 3.5.1. Protección de la propiedad industrial. Patentes
 - 3.5.2. Condicionantes normativos en la transferencia en el sector alimentario.
 - 3.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
 - 3.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
 - 3.5.5. Organismos nacionales. Ejemplo: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- 3.6. Planificación de proyectos de I+D+i
 - 3.6.1. Esquema de descomposición del trabajo
 - 3.6.2. Asignación de recursos
 - 3.6.3. Prelación de tareas
 - 3.6.4. Método del diagrama de Gantt
 - 3.6.5. Métodos y sistemas de planificación con apoyo digital
- 3.7. Desarrollo documental de proyectos de I+D+i
 - 3.7.1. Estudios previos
 - 3.7.2. Entrega de informes de progreso
 - 3.7.3. Desarrollo de la memoria del proyecto
- 3.8. Ejecución de proyectos
 - 3.8.1. Checklist
 - 3.8.2. Entregables
 - 3.8.3. Control de la evolución del proyecto
- 3.9. Entrega de proyectos y validación
 - 3.9.1. Normas ISO de gestión de proyectos de I+D+i
 - 3.9.2. Finalización de la fase proyecto
 - 3.9.3. Análisis de resultados y viabilidad
- 3.10. Implantación de proyectos de I+D+i desarrollados
 - 3.10.1. Gestión de compras
 - 3.10.2. Validación de proveedores
 - 3.10.3. Validación y verificación del proyecto

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

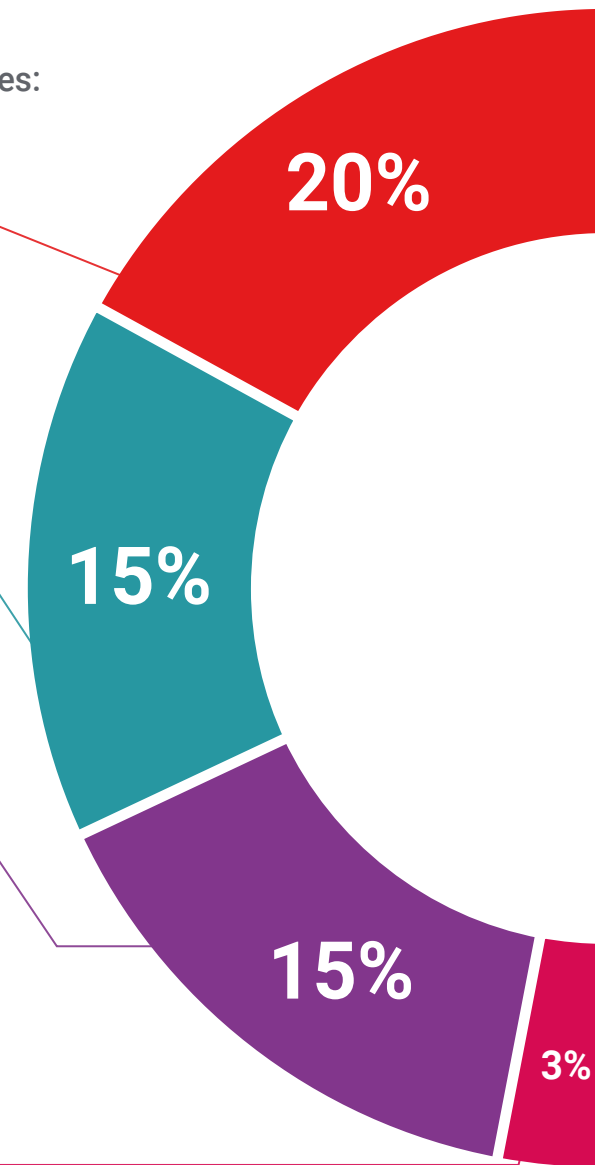
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

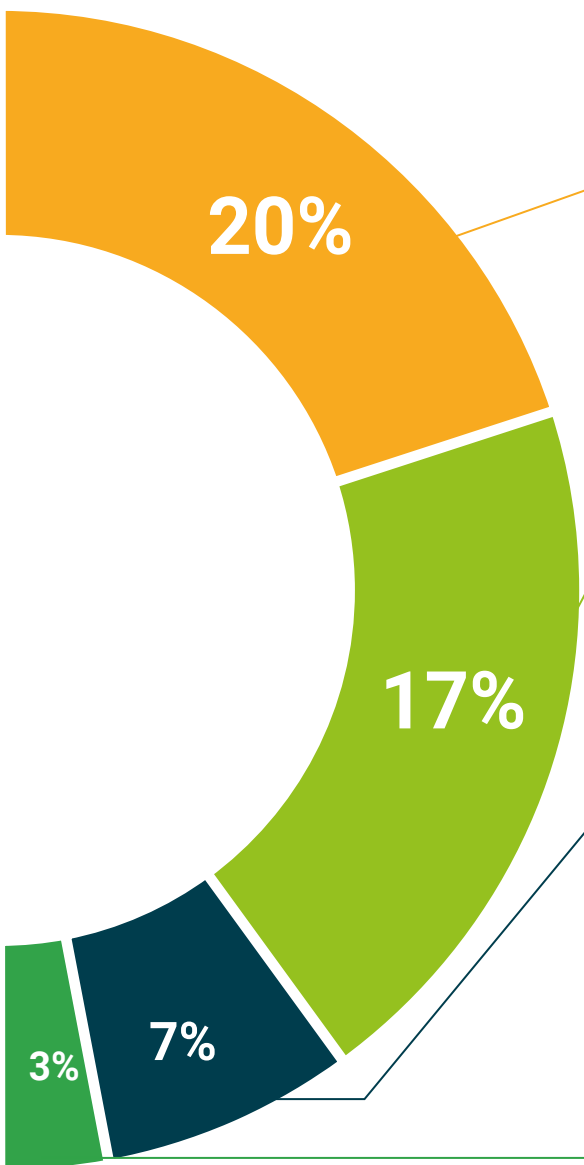
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa"



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 Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i le garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Global University.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Experto Universitario en Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

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

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

Título: **Experto Universitario en Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**





Experto Universitario
Técnicas Analíticas
en el Control de Calidad
de Proyectos de I+D+i

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Experto Universitario

Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i

