

Experto Universitario

Diseño de Alimentos
Funcionales



Experto Universitario

Diseño de Alimentos Funcionales

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **3 meses**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-diseño-alimentos-funcionales

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

La creciente preocupación de la población por su bienestar físico y mental ha hecho que desde la Industria Alimentaria se trabaje en la elaboración de productos beneficiosos para la salud y que reduzcan el riesgo de aparición de enfermedades. Los avances científicos en este ámbito, así como el desarrollo tecnológico han propiciado el impulso de los alimentos funcionales, que las personas incluyen en su consumo diario. Una tendencia mundial de la que debe estar al tanto el profesional de la Nutrición en constante actualización de sus conocimientos. Por esta razón, nace esta titulación 100% online que ofrece al especialista la información más relevante y reciente sobre las técnicas y herramientas empleadas para el diseño de alimentos, las novedades en la planificación de dietas específicas para personas con diferentes patologías o los últimos avances en técnicas culinarias. Todo ello además con material didáctico multimedia elaborado por especialistas en este ámbito y a los que tendrá acceso las 24 horas del día.





“

Con este Experto Universitario 100% online y flexible podrás estar al día de las novedades en el Diseño de Alimentos Funcionales”

Lácteos enriquecidos con vitaminas, minerales, omega3 o los probióticos que buscan generar efectos positivos en la flora intestinal son algunos de los alimentos funcionales que actualmente se puede encontrar con mayor asiduidad en el mercado. Las evidencias científicas que respaldan los beneficios de estos componentes han obtenido el respaldo no solo de la Industria Alimentaria, si no del propio consumidor, que reclama cada vez más productos que generen beneficios para su salud.

En este sentido, el sector en coordinación con otras disciplinas promueve el diseño de este tipo de alimentos, que ya forman parte de la dieta diaria de las personas. Una tendencia global, que ha crecido desde la década de los 80 y que se encuentra hoy en día en auge. Es por ello, por lo que TECH ha decidido crear este Experto Universitario en Diseño de Alimentos Funcionales, dirigido principalmente al profesional de la Nutrición, que busca actualizar sus conocimientos en este campo.

Así, esta institución ofrece un programa donde, en tan solo 3 meses, el especialista podrá profundizar en las innovaciones realizadas desde la tecnología alimentaria o en la adaptación nutricional a personas que padecen enfermedades cardíacas, del aparato digestivo o sufren trastornos del consumo de alimentos. Además, los vídeo resúmenes de cada tema, los vídeos en detalle o las simulaciones de casos de estudio le acercarán a la dieta más adecuada en embarazadas, lactantes o adolescentes.

De esta forma, esta institución académica ofrece al profesional la opción de cursar una titulación universitaria cómodamente, cuando y donde desee. Tan solo necesita de un dispositivo electrónico (Ordenador, Tablet o móvil) con conexión a internet para poder acceder en cualquier momento al contenido alojado en la plataforma virtual. Asimismo, el sistema *Relearning* le permitirá reducir las largas horas de estudio tan frecuentes en otras metodologías. Una opción académica ideal, además, para quienes deseen compatibilizar sus responsabilidades profesionales y personales con un Experto Universitario.

- Este **Experto Universitario en Diseño de Alimentos Funcionales** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:
- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología de Alimentos
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Una titulación universitaria, cuyo material didáctico, te permitirá ahondar en las últimas técnicas culinarias”

“

Los casos de estudio de este programa te acercarán a la relevancia de los cálculos de los tratamientos térmicos en la industria conservera”

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.

Gracias a este Experto Universitario estarás al día en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Una opción académica que te guiará durante 3 meses por los progresos en el diseño de alimentos y su uso diario en embarazadas, lactantes o adolescentes.



02 Objetivos

El profesional de la Nutrición que se sumerja en esta titulación universitaria conseguirá profundizar fácilmente a través de la biblioteca de recursos multimedia en el diseño de planes nutricionales acorde a las características de cada persona y mediante el empleo de los últimos productos funcionales. Ello le permitirá estar al tanto de las tendencias actuales en este ámbito, así como de las novedades más recientes sobre la tecnología empleada por la Industria Alimentaria.



“

*Dispones de conocimiento novedoso
y actual sobre Diseño de Alimentos
Funcionales”*



Objetivos generales

- ♦ Capacidad para conocer, comprender y controlar los procesos en la industria agroalimentaria. Modelización y optimización de procesos alimentarios
- ♦ Desarrollar la planificación de menús para colectivos y diseñar e interpretar encuestas alimentarias
- ♦ Gestionar y proponer servicios de restauración colectiva y proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos, asegurando la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados y proporcionar la formación adecuada al personal implicado
- ♦ Establecer tratamientos culinarios que garanticen una adecuada calidad de los platos cocinados
- ♦ Implantar condiciones de trabajo y de manipulación de los alimentos en la elaboración de platos cocinados





Objetivos específicos

Módulo 1. Tecnología alimentaria

- ♦ Conocer, comprender y utilizar los principios de los fundamentos básicos y los procesos tecnológicos adecuados para la producción, envasado y conservación de alimentos
- ♦ Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos
- ♦ Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria
- ♦ Capacidad para conocer, comprender y utilizar las instalaciones de las industrias agroalimentarias, sus equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria

Módulo 2. Nutrición y dietética

- ♦ Innovar y diseñar nuevos procesos y productos que satisfagan las necesidades del mercado en diferentes aspectos como evaluar el grado de aceptabilidad de dichos productos, establecer sus costes de producción y sus riesgos medioambientales
- ♦ Capacidad de intervención en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población
- ♦ Estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee
- ♦ Calcular y establecer pautas alimentarias saludables para valorar el estado nutricional individual y en colectividades

Módulo 3. Tecnología alimentaria

- ♦ Proporcionar las bases para el estudio de las tecnologías específicas de producción de alimentos
- ♦ Establecer la influencia de los sistemas de procesado en el diseño de las industrias elaboradoras
- ♦ Analizar los factores que influyen sobre la eficacia en la producción de alimentos
- ♦ Conocer los aspectos básicos de las tecnologías específicas del procesado de alimentos en función de la materia prima de partida y el producto obtenido



Una titulación universitaria que te permitirá adentrarte cómodamente desde tu Tablet o móvil en las tecnologías empleadas en el procesado de alimentos”

03

Estructura y contenido

En la elaboración del temario de este Experto Universitario se ha tenido en cuenta la información y los estudios científicos más recientes sobre el Diseño de Alimentos Funcionales. Así, el alumnado se adentrará en los avances en los procesos de alteración de productos, en su envasado, las últimas técnicas culinarias y su aplicación en los planes nutricionales. Asimismo, los casos de estudio aportados por los especialistas que integran este programa le acercarán a la realidad del sector, pudiendo incluir dichas técnicas en su desempeño habitual.





“

Un contenido multimedia innovador que te acercará a la información más reciente sobre el uso de alimentos funcionales en dietas específicas para pacientes con patologías cardiacas”

Módulo 1. Tecnología Alimentaria I

- 1.1. Introducción a la ciencia y tecnología de alimentos
 - 1.1.1. Desarrollo histórico
 - 1.1.2. Concepto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 - 1.1.3. Objetivos de la Tecnología de los Alimentos. Relaciones con otras ciencias
 - 1.1.4. La industria alimentaria a nivel mundial
- 1.2. Operaciones de preparación por métodos secos y húmedos y pelado
 - 1.2.1. Recepción de alimentos en la industria alimentaria y preparación de la materia prima
 - 1.2.2. Limpieza: métodos secos y húmedos
 - 1.2.3. Selección y clasificación
 - 1.2.4. Principales métodos de pelado
 - 1.2.5. Equipos de pelado
- 1.3. Reducción y aumento de tamaño
 - 1.3.1. Objetivos generales
 - 1.3.2. Reducción de tamaño de alimentos secos. Equipos y aplicaciones
 - 1.3.3. Reducción de tamaño de alimentos fibrosos. Equipos y aplicaciones
 - 1.3.4. Efecto sobre los alimentos
 - 1.3.5. Reducción del tamaño de alimentos líquidos: homogeneización y atomización
 - 1.3.5.1. Equipos y aplicaciones
 - 1.3.6. Técnicas de aumento de tamaño: Aumento de tamaño: aglomeración, instantaneización o granulación
- 1.4. Causas y factores que intervienen en la alteración de los alimentos
 - 1.4.1. Naturaleza de las causas de alteración de los alimentos
 - 1.4.2. Factores que intervienen en la alteración de los alimentos
 - 1.4.3. Actuaciones frente a la alteración de origen físico y químico
 - 1.4.4. Actuaciones posibles en la prevención o retraso de la actividad microbiana
- 1.5. Procesado del escaldado
 - 1.5.1. Generalidades. Objetivos
 - 1.5.2. Métodos de escaldado: por vapor, agua caliente y otros métodos
 - 1.5.3. Evaluación del escaldado en frutas y hortalizas
 - 1.5.4. Equipos e instalaciones
 - 1.5.5. Efectos sobre las características nutritivas y sensoriales de los alimentos
- 1.6. Fundamentos de termobacteriología
 - 1.6.1. Bases de la termobacteriología
 - 1.6.2. Cinética de la destrucción microbiana por el calor
 - 1.6.3. Gráfica de supervivencia. Concepto del valor D. Gráficas de termo destrucción
 - 1.6.4. Valor Z: concepto de esterilidad comercial
 - 1.6.5. Valores F y Fo. Ejemplos prácticos de cálculos de los tratamientos térmicos en la industria conservera
- 1.7. Pasterización
 - 1.7.1. Concepto y objetivos
 - 1.7.2. Tipos de pasterización. Aplicaciones en la industria alimentaria
 - 1.7.3. Efectos sobre los alimentos
 - 1.7.3.1. Pasteurización de la leche: test de la lactoperoxidasa
- 1.8. Esterilización
 - 1.8.1. Objetivos
 - 1.8.2. Esterilización de alimentos envasados
 - 1.8.3. Operaciones de llenado, evacuación y cierre de los envases
 - 1.8.4. Tipos de esterilizadores: discontinuos y continuos. Tratamiento UHT
 - 1.8.5. Efectos sobre los alimentos
- 1.9. Calentamiento por microondas
 - 1.9.1. Aspectos generales de las radiaciones electromagnéticas
 - 1.9.2. Características de las microondas
 - 1.9.3. Propiedades dieléctricas del material
 - 1.9.4. Conversión de la energía de las microondas en calor. Equipos. Aplicaciones
 - 1.9.5. Efectos sobre los alimentos
- 1.10. Radiaciones infrarrojas
 - 1.10.1. Aspectos teóricos
 - 1.10.2. Equipos e instalaciones. Aplicaciones
 - 1.10.3. Otras radiaciones no ionizantes

Módulo 2. Nutrición y dietética

- 2.1. Técnicas para determinar el estado nutricional
 - 2.1.1. Valoración individual. Historia médica, social y dietética
 - 2.1.2. Métodos de determinación de la composición corporal (Densitometría, antropometría, isotópicos, Creatinina urinaria)
 - 2.1.3. Examen del aspecto físico del individuo
 - 2.1.4. Pruebas bioquímicas
- 2.2. Valoración del estado nutritivo en colectividades
 - 2.2.1. Epidemiología nutricional
 - 2.2.1.1. Tipos de encuestas alimentarias
 - 2.2.1.2. Formas de gestión de las encuestas
 - 2.2.2. Evaluación de consumo familiar y evaluación de consumo individual
- 2.3. Nutrición durante el embarazo
 - 2.3.1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
 - 2.3.2. Requerimientos Nutricionales (Energía, Proteínas, H. Carbono, Lípidos, Vitaminas, Minerales)
 - 2.3.3. Bases fisiológicas del proceso de lactación
 - 2.3.4. Fisiopatología durante el embarazo y recomendaciones en lactancia
- 2.4. Nutrición en los lactantes
 - 2.4.1. Fisiología general del lactante
 - 2.4.2. Requerimientos Nutricionales (Energía, Proteínas, Lípidos, H. Carbono, Vitaminas, minerales)
 - 2.4.3. Pautas Alimentarias del lactante y lactancia Materna
 - 2.4.3.1. Composición leche materna
 - 2.4.3.2. Lactancia artificial
 - 2.4.3.3. Beikost
- 2.5. Nutrición en la niñez
 - 2.5.1. Características generales
 - 2.5.2. Requerimientos Nutricionales
 - 2.5.2.1. Edad en la guardería
 - 2.5.2.2. Edad escolar
 - 2.5.2.3. Factores determinantes y problemática asociada
- 2.6. Nutrición en la adolescencia y en la vejez
 - 2.6.1. Características anatómico-fisiológicas en la adolescencia
 - 2.6.2. Hábitos alimenticios del Adolescente
 - 2.6.3. Crecimiento y desarrollo
 - 2.6.4. Problemas nutricionales en la adolescencia
 - 2.6.5. Cambios fisiológicos en la vejez
 - 2.6.6. Ingestas recomendadas y farmacología asociada
- 2.7. Control ponderal y trastornos del consumo de alimentos
 - 2.7.1. Componentes del peso corporal y distribución regional asociada
 - 2.7.2. Desarrollo del tejido adiposo y regulación del peso corporal
 - 2.7.3. Obesidad: prevalencia, distribución, clasificación, causas y tratamiento
 - 2.7.4. Trastornos del consumo de alimentos
- 2.8. Dieta en la obesidad, anorexia y bulimia
 - 2.8.1. Tratamiento o control de la obesidad y modificaciones de la dieta
 - 2.8.2. Dieta hipocalórica y de mantenimiento
 - 2.8.3. Ejercicio y medicamentos
 - 2.8.4. Tipos y causas de la anorexia
 - 2.8.5. Tratamiento y diagnóstico
 - 2.8.6. Tratamiento y diagnóstico de la bulimia
- 2.9. Nutrición en enfermedades cardiovasculares e hipertensión
 - 2.9.1. Introducción: prevalencia y mortalidad
 - 2.9.1.1. Fisiopatología y factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares
 - 2.9.1.2. Relación de los factores de la dieta con los lípidos séricos
 - 2.9.1.3. Medidas preventivas para enfermedad cardiovascular
 - 2.9.1.4. Tratamiento y dietoterapia asociada
 - 2.9.2. Concepto y fisiopatología de la hipertensión
 - 2.9.3. Factores relacionados con la dieta y tratamiento
 - 2.9.4. Dietas controladas en sodio
- 2.10. Dieta en enfermedades del aparato digestivo
 - 2.10.1. Reflujo gastroesofágico
 - 2.10.2.1. Etiología y Fisiopatología
 - 2.10.2.2. Tratamiento nutricional
 - 2.10.2. Enfermedad Péptica ácida
 - 2.10.2.1. Tratamiento nutricional
 - 2.10.3. Diarrea y tipos
 - 2.10.3.1. Tratamiento diarrea aguda y diarrea crónica
 - 2.10.4. Tratamiento del estreñimiento

Módulo 3. Tecnología Alimentaria I

- 3.1. Tecnología de la Refrigeración
 - 3.1.1. Fundamentos de la conservación por refrigeración
 - 3.1.2. Efecto de la refrigeración sobre la velocidad de las reacciones químicas y sobre el desarrollo microbiano
 - 3.1.3. Factores a controlar durante el almacenamiento en refrigeración. Efectos sobre los alimentos
- 3.2. Tecnología de la Congelación
 - 3.2.1. Proceso y fases de la congelación: teoría de la cristalización
 - 3.2.2. Curvas de congelación. Modificación de los alimentos durante su congelación
 - 3.2.3. Efectos sobre las reacciones químicas y bioquímicas
 - 3.2.4. Efectos sobre los microorganismos. Descongelación
- 3.3. Sistemas de producción de frío
 - 3.3.1. Cálculo de las necesidades de refrigeración y congelación
 - 3.3.2. Cálculo del tiempo de congelación. Sistemas de producción de frío
 - 3.3.3. Refrigeradores y almacenamiento en refrigeración
 - 3.3.4. Congeladores y almacenamiento en congelación
 - 3.3.5. Compresión de un vapor y sistemas criogénicos
- 3.4. Tecnología de la Deshidratación
 - 3.4.1. Concepto, objetivos y fundamentos
 - 3.4.2. Psicrometría y aplicaciones del diagrama psicrométrico
 - 3.4.3. Velocidad de secado. Fases y curvas de secado
 - 3.4.4. Efectos de la deshidratación sobre los alimentos
 - 3.4.5. Equipos e instalaciones y aplicaciones
- 3.5. Liofilización y congelación por concentración
 - 3.5.1. Fundamentos teóricos. Sistemas de liofilización
 - 3.5.2. Aplicaciones. Efectos sobre los alimentos
 - 3.5.3. Concentración por congelación: fundamentos y objetivos
- 3.6. Reducción de la actividad de agua de los alimentos mediante la adición de solutos
 - 3.6.1. Principales agentes reductores de la actividad de agua y modo de acción
 - 3.6.2. Tecnología del salazonado: métodos de salazonado, efectos sobre los alimentos
 - 3.6.3. Adición de azúcares y otros agentes químicos como depresores de la actividad de agua
 - 3.6.4. Efectos sobre los alimentos



- 3.7. Tecnología del ahumado
 - 3.7.1. Definición y composición del humo. Sistemas de producción del humo
 - 3.7.2. Características de los ahumaderos. Técnicas de ahumado
 - 3.7.3. Efecto sobre los alimentos
 - 3.7.4. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 3.8. Tecnología del envasado
 - 3.8.1. Finalidades del envasado
 - 3.8.2. Diseño de los envases y materiales para su fabricación
 - 3.8.3. Análisis de las interacciones entre el envase y el alimento. Sistemas de envasado y dosificación
 - 3.8.4. Cierre de envases y exámenes del control de cierre. Envasado/embalado para distribución
 - 3.8.5. Etiquetado de envases
- 3.9. Sistema de transporte de materiales
 - 3.9.1. Sistemas de transporte de materiales. Transportadores
 - 3.9.2. Aparatos neumáticos. Grúas y vehículos
 - 3.9.3. Transporte de alimentos a temperatura regulada
- 3.10. Industrias de elaboración y preparación de cocina industrial
 - 3.10.1. Concepto y objetivos de la ciencia y tecnología culinaria. El espacio culinario profesional
 - 3.10.2. Técnicas culinarias

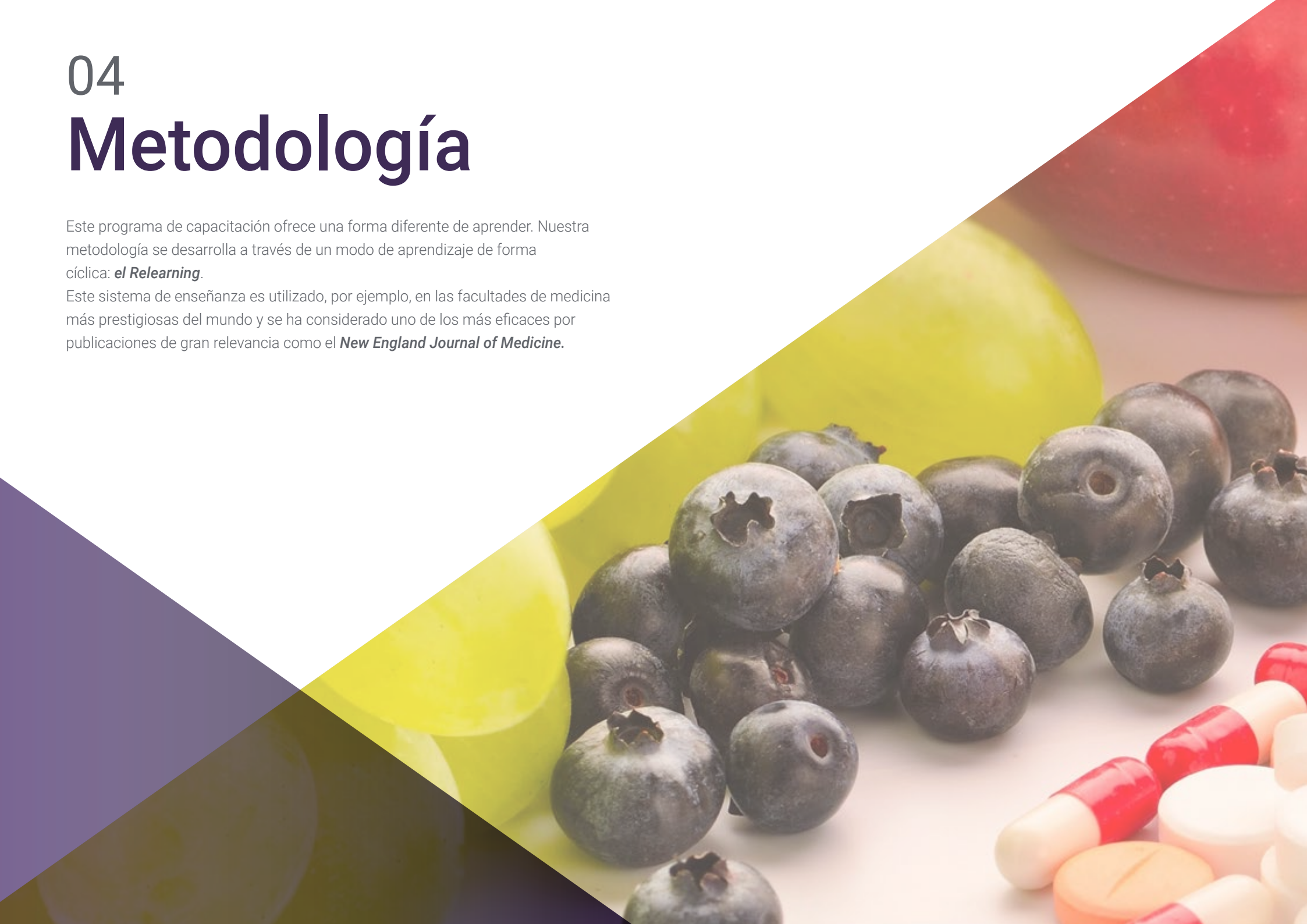
“ Con este programa universitario podrás estar al tanto de los últimos equipos empleados en la Industria Alimentaria para llevar a cabo la deshidratación”

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

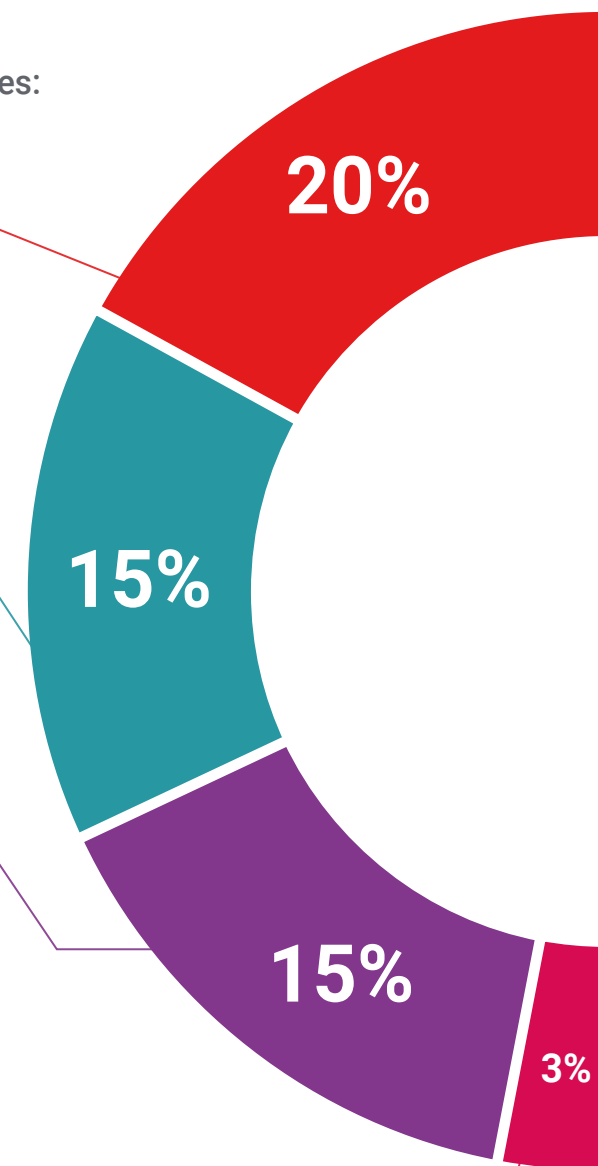
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

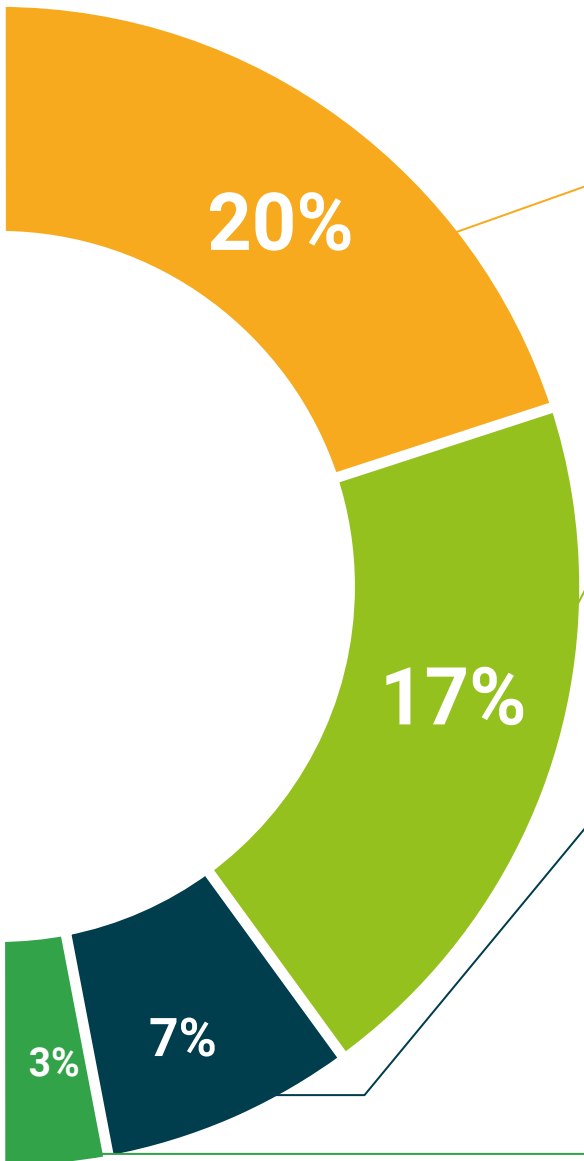
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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

Este programa en Diseño de Alimentos Funcionales 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 programa te permitirá obtener el título de **Experto Universitario en Diseño de Alimentos Funcionales** emitido por TECH Universidad Tecnológica.

TECH Universidad Tecnológica, es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Experto Universitario en Diseño de Alimentos Funcionales**

Modalidad: **100% Online**

Duración: **3 meses**

Créditos: **18 ECTS**





Experto Universitario

Diseño de Alimentos

Funcionales

- » Modalidad: online
- » Duración: 3 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Diseño de Alimentos
Funcionales

