

Diplomado

Técnicas de Envasado
y Conservación en
Industria Alimentaria



Diplomado

Técnicas de Envasado
y Conservación en
Industria Alimentaria

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

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/tecnicas-enzasado-conservacion-industria-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología de estudio

pág. 16

05

Titulación

pág. 26

01

Presentación

Con el aumento de la demanda de alimentos procesados, se crea la obligación de mantener la calidad y seguridad de los estos productos hasta que lleguen a las manos del consumidor, provocando que estos elementos se conviertan en procesos infaltables dentro de la producción. Para esto, se han integrado a la Industria técnicas enfocadas en el Envasado y Conservación y con este programa académico el estudiante logrará dominarlas por completo, debido a que cuenta con plan de estudios centrado en las principales operaciones que permiten dar lugar a estos aspectos. Todo esto, de manera 100% online, beneficio que le permitirá tener mayor control sobre su tiempo.



“

*Un Diplomado para aquellos profesionales
que desean ampliar sus conocimientos en
las Técnicas de Envasado y Conservación
de alimentos”*

En la actualidad, dentro de la Industria Alimentaria el Envasado y Conservación de alimentos son aspectos cruciales para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios. Por este motivo, la demanda global de alimentos y la creciente conciencia sobre la importancia de la nutrición en la salud humana, es fundamental contar con profesionales capacitados en las técnicas más empleadas dentro del proceso de producción de estos productos.

Por lo que, este Diplomado busca proporcionar al estudiante los conocimientos y habilidades necesarias para dominar los principios de la tecnología de alimentos y los diferentes tipos de industrias alimentarias, con el objetivo de ejecutar operaciones enfocadas a la producción de alimentos. Asimismo, el alumno tendrá la oportunidad de profundizar en los procedimientos que efectúan la modificación del tamaño y textura de los productos cálculo, a través del tratamiento térmico de estos.

Y todo lo anterior, por medio de la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que este programa sea impartido de manera 100% online, beneficio que le dará al estudiante la posibilidad de estudiar desde cualquier lugar y acceder desde el dispositivo conectado a internet que más se acomode a sus necesidades, a los recursos multimedia que encontrará durante las 24 horas del día en el campus virtual. Además, fortalecerá su habilidad resolutive, gracias a que analizará casos prácticos que lo situarán en la simulación de un entorno real.

Este **Diplomado en Técnicas de Envasado y Conservación en Industria Alimentaria** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Técnicas de Envasado y Conservación en Industria Alimentaria
- ♦ 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



*Si tu meta es alcanzar la excelencia,
este Diplomado es perfecto para ti.
Inicia ahora”*

“

El Envasado de un producto alimenticio es igual de importante a la manipulación de este. Comienza este programa y descubre cómo dominar estos aspectos”

Incluye en su cuadro docente profesionales de la salud pertenecientes al ámbito de la nutrición clínica, que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas pertenecientes a sociedades científicas de referencia.

Gracias a su contenido multimedia elaborado con la última tecnología educativa, permitirán al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará un aprendizaje inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa está basado en el Aprendizaje Basado en Problemas, de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos en el campo de la nutrición y con gran experiencia docente.

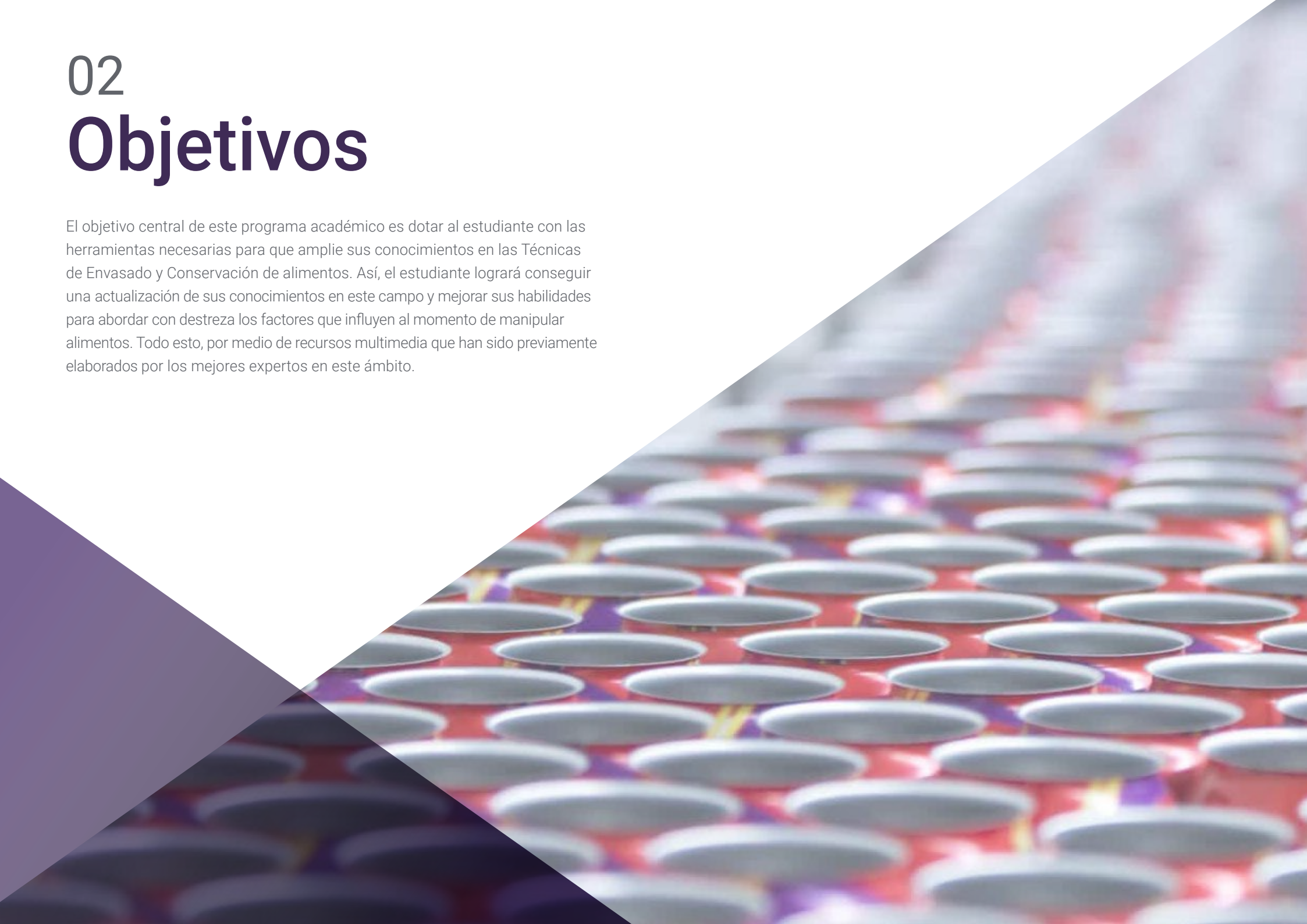
El estudio de casos prácticos te permitirá aplicar soluciones más efectivas cuando estés en una situación real.

Aprende a tu propio ritmo y desde cualquier lugar que desees, gracias a que este programa se desarrolla de manera totalmente online.



02 Objetivos

El objetivo central de este programa académico es dotar al estudiante con las herramientas necesarias para que amplie sus conocimientos en las Técnicas de Envasado y Conservación de alimentos. Así, el estudiante logrará conseguir una actualización de sus conocimientos en este campo y mejorar sus habilidades para abordar con destreza los factores que influyen al momento de manipular alimentos. Todo esto, por medio de recursos multimedia que han sido previamente elaborados por los mejores expertos en este ámbito.



“

Un Diplomado que te permitirá integrar criterios de sostenibilidad con conceptos de la seguridad alimentaria, con el objetivo de elaborar mejores productos”



Objetivos generales

- ♦ Conocer la influencia que ha tenido los últimos años la ingeniería química en la producción y creación de alimentos
- ♦ Identificar los principales procesos de calidad a los que se someten los productos alimenticios
- ♦ Aplicar los conocimientos de la química alimentaria en la dietética y la nutrición
- ♦ Reconocer la influencia de la Bromatología y sus aspectos relacionados en la composición cualitativa y cuantitativa alimentaria
- ♦ Analizar las nuevas tecnologías y su aporte realizado al proceso de producción alimentaria





Objetivos específicos

- ◆ Conocer y clasificar los procesos aplicados en la industria alimentaria para la elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos
- ◆ Identificar las metodologías más adecuadas para la conservación de alimentos en función de los tipos de alimentos y el grado de calidad deseado
- ◆ Conocer y entender el funcionamiento de los principales equipos empleados para la conservación y transformación de alimentos
- ◆ Identificar y adoptar una actitud crítica ante las tecnologías actuales y futuras y ser capaz de argumentar y tomar decisiones razonadas
- ◆ Saber aplicar criterios de sostenibilidad medioambiental a los procesos que se aplican en la industria alimentaria



TECH garantiza que todos los conocimientos que adquieras en este programa, los podrás implementar de manera inmediata en un entorno laboral”

03

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado ha sido elaborado por profesionales expertos en Nutrición. De esta manera, los estudiantes tendrán la oportunidad de adquirir un conocimiento especializado y actualizado sobre las técnicas más avanzadas y utilizadas para conservar las propiedades nutricionales de un alimento. Además, aprenderás sobre las operaciones más implementadas dentro de la Industria Alimentaria de Envasado, con el objetivo de que el alumno domine por completo la cadena de producción.



“

La Conservación de alimentos es un proceso vital durante la producción de estos y con este temario lograrás dominar las mejores técnicas para que esta actividad se realice de manera correcta”

Módulo 1. Transformación y conservación de alimentos

- 1.1. Introducción a la tecnología de alimentos
 - 1.1.1. Desarrollo histórico de la tecnología alimentaria
 - 1.1.2. Objetivos de la tecnología de alimentos
 - 1.1.3. Causas de alteración de los alimentos
 - 1.1.3.1. Mecanismos de alteración de alimentos
 - 1.1.3.2. Factores responsables de la alteración de alimentos
- 1.2. Industrias de producción alimentaria
 - 1.2.1. El sector agroalimentario
 - 1.2.2. Tipos de industrias
 - 1.2.3. Procesos y operaciones unitarias
 - 1.2.4. Diagramas de flujo de la industria alimentaria: ejemplos
- 1.3. Operaciones en la industria alimentaria
 - 1.3.1. Operaciones de acondicionamiento de materias primas
 - 1.3.1.1. Recepción, clasificación, selección y transporte
 - 1.3.1.2. Separación de la parte comestible
 - 1.3.2. Modificación del tamaño y reducción de tamaño de alimentos sólidos
 - 1.3.3. Reducción del tamaño de alimentos líquidos
 - 1.3.4. Floculación y homogeneización: mezclado y moldeado
- 1.4. Operaciones de separación
 - 1.4.1. Tamizado y prensado
 - 1.4.2. Separación por membranas
 - 1.4.3. Extracción: cristalización
 - 1.4.4. Equipos y aplicaciones en la industria alimentaria
- 1.5. Operaciones de modificación de la textura
 - 1.5.1. Gelificación
 - 1.5.2. Texturización
 - 1.5.3. Extrusión
 - 1.5.4. Aplicaciones en la industria de alimentos





- 1.6. Bases de la conservación de alimentos
 - 1.6.1. Descripción de conserva y semiconserva
 - 1.6.2. Microorganismos y enzimas relevantes
 - 1.6.3. Efectos del calor sobre enzimas
 - 1.6.4. Mecanismos de termorresistencia de los microorganismos
- 1.7. Cálculo y ajuste del tratamiento térmico
 - 1.7.1. Concepto de riesgo
 - 1.7.2. Tiempo de esterilización (valor F)
 - 1.7.3. Efecto del tratamiento de alimentos
 - 1.7.4. Valor de letalidad (valor L)
 - 1.7.5. Validación del tratamiento térmico aplicado
- 1.8. Instalaciones para el tratamiento térmico y su aplicación
 - 1.8.1. Equipos de pasteurización y esterilización discontinua para alimentos envasados
 - 1.8.2. Equipos de pasteurización y esterilización continua de alimentos sin envasar
 - 1.8.3. Procesado y envasado aséptico
 - 1.8.4. Aplicación de los tratamientos térmicos en la industria alimentaria
- 1.9. Depresión de la actividad de agua
 - 1.9.1. Propiedades físico-químicas del agua
 - 1.9.1.1. Interacción del agua con otros componentes del alimento
 - 1.9.1.2. Concepto de actividad de agua. Isotermas de sorción
 - 1.9.2. Influencia de la actividad de agua sobre los mecanismos de alteración de los alimentos
 - 1.9.3. Fundamentos y objetivos de la deshidratación
 - 1.9.4. Características generales de los equipos de secado
 - 1.9.5. Clasificación: Liofilización y deshidratación osmótica
- 1.10. Conservación por concentración
 - 1.10.1. Concentración de alimentos
 - 1.10.2. Fenómeno de evaporación
 - 1.10.3. Grado de concentración
 - 1.10.4. Concentración por efecto múltiple. Tipos de evaporadores
 - 1.10.5. Recuperación de aromas
 - 1.10.6. Crioconcentración
 - 1.10.7. Ósmosis inversa

04

Metodología de estudio

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

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



“

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

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

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

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

“

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



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

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

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

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

“

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

Case studies o Método del caso

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

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

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



Método Relearning

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

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

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

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

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

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

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

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



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

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

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

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

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

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

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



Material de estudio

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

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



Prácticas de habilidades y competencias

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



Resúmenes interactivos

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

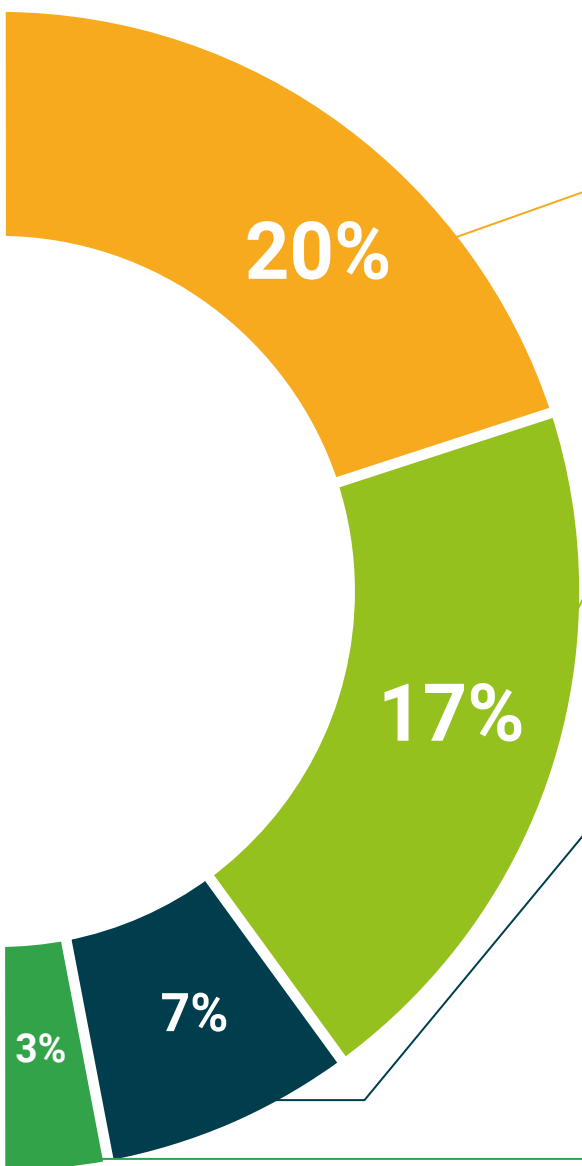
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

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





Case Studies

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



Testing & Retesting

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



Clases magistrales

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



Guías rápidas de actuación

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



05 Titulación

El Diplomado en Técnicas de Envasado y Conservación en Industria Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Diplomado en Técnicas de Envasado y Conservación en Industria Alimentaria** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Técnicas de Envasado y Conservación en Industria Alimentaria**

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

Duración: **6 semanas**



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



Diplomado

Técnicas de Envasado y
Conservación en Industria
Alimentaria

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

Diplomado

Técnicas de Envasado
y Conservación en
Industria Alimentaria