

Diplomado

Ejecución de Proyectos de I+D+i
en Calidad e Inocuidad Alimentaria



Diplomado

Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/ejecucion-proyectos-i-d-i-calidad-inocuidad-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 18

05

Metodología de estudio

pág. 24

06

Titulación

pág. 34

01

Presentación

El desarrollo, crecimiento e innovación en el ámbito del sector alimentario está en auge y es necesario que los profesionales de la nutrición conozcan todos estos nuevos procesos como medio para hacer frente mejor a los nuevos retos de la profesión. Cada vez se cuenta con nuevos productos y alimentos que ayudan a llevar una vida más sana, pero hay que conocer muy bien todos los procesos para que se cumplan todas las garantías sanitarias de calidad e inocuidad. El profesional debe aprovechar la oportunidad y adquirir unos conocimientos sólidos en este campo que te permitirán convertirte en un profesional de éxito.



“

No pierdas esta gran oportunidad y conviértete en un nutricionista capaz de ejecutar proyectos de calidad e inocuidad alimentaria con este Diplomado de TECH”

El Diplomado en Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria de TECH Universidad es el más completo entre las formaciones de posgrado que se ofrece en las universidades en este momento porque está dirigido a la gestión integral de la inocuidad de los alimentos.

La legislación alimentaria es un aspecto de gran relevancia como paso previo a la comercialización de cualquier producto derivado de la industria alimentaria. Por ello, este Diplomado ofrece al alumno un amplio conocimiento sobre la normativa vigente referente a la calidad y seguridad alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional. A lo largo de la capacitación se presentará al alumno el instrumento jurídico necesario para legislar en el ámbito alimentario, aplicable tanto a productos naturales como a productos procesados.

Como resultado, el alumno conocerá en profundidad el Derecho Alimentario y la normalización aplicable en materia alimentaria, así como la estructura legislativa, siendo capaz de aplicar y asesorar en las diferentes empresas del sector.

En este Diplomado también se estudia la puesta en marcha y desarrollo de los proyectos de I+D en el campo alimentario. Define los sistemas de apoyo económico para la realización de los proyectos, los condicionantes legales y, especialmente, la metodología de funcionamiento de los proyectos en cuanto a su planificación, disponibilidad de recursos, control y seguimiento.

La adaptación al trabajo por proyectos en el entorno alimentario es de gran importancia para llevar a cabo la innovación, el desarrollo de nuevos productos o la mejora de las condiciones de seguridad alimentaria y uso de los productos alimentarios y de los ingredientes utilizados.

Además, un reconocido Director Invitado Internacional ofrecerá una minuciosa *Masterclass* que permitirá a los egresados diseñar y realizar experimentos que validen hipótesis relacionadas con la calidad e inocuidad alimentaria. En este sentido, el cuadro docente está integrado por expertos en legislación alimentaria, digitalización de la gestión de la calidad y ejecución de proyectos de I+D+i.

Este **Diplomado en Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad 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 seguridad alimentaria en el ámbito de la nutrición.
- ◆ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional.
- ◆ Las novedades sobre Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje.
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras en Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria
- ◆ 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 prestigioso Director Invitado Internacional impartirá una exhaustiva Masterclass sobre las metodologías más innovadoras para la gestión de Proyecto”

“

Este Diplomado es la mejor inversión que puedes hacer en la selección de un programa de actualización para poner al día tus conocimientos en Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria”

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la seguridad alimentaria en el ámbito de la nutrición, 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 Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria y con gran experiencia.

Esta capacitación cuenta con el mejor material didáctico, lo que te permitirá un estudio contextual que te facilitará el aprendizaje.

Este programa 100% online te permitirá compaginar tus estudios con tu labor profesional a la vez que aumentas tus conocimientos en este ámbito.



02 Objetivos

El programa en Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector. Todo ello, de un modo exclusivamente práctico, mediante los contenidos teóricos y prácticos más completos del sector. Así mismo, durante el recorrido de este Diplomado el profesional abordará las principales intervenciones del especialista en el área de la seguridad alimentaria. Esto le permitirá perfeccionar y elevar sus competencias en este sentido, con la seguridad de estar realizando los protocolos de la forma más efectiva e inocua posible.





“

Esta es la mejor opción para conocer los últimos avances en la Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria”

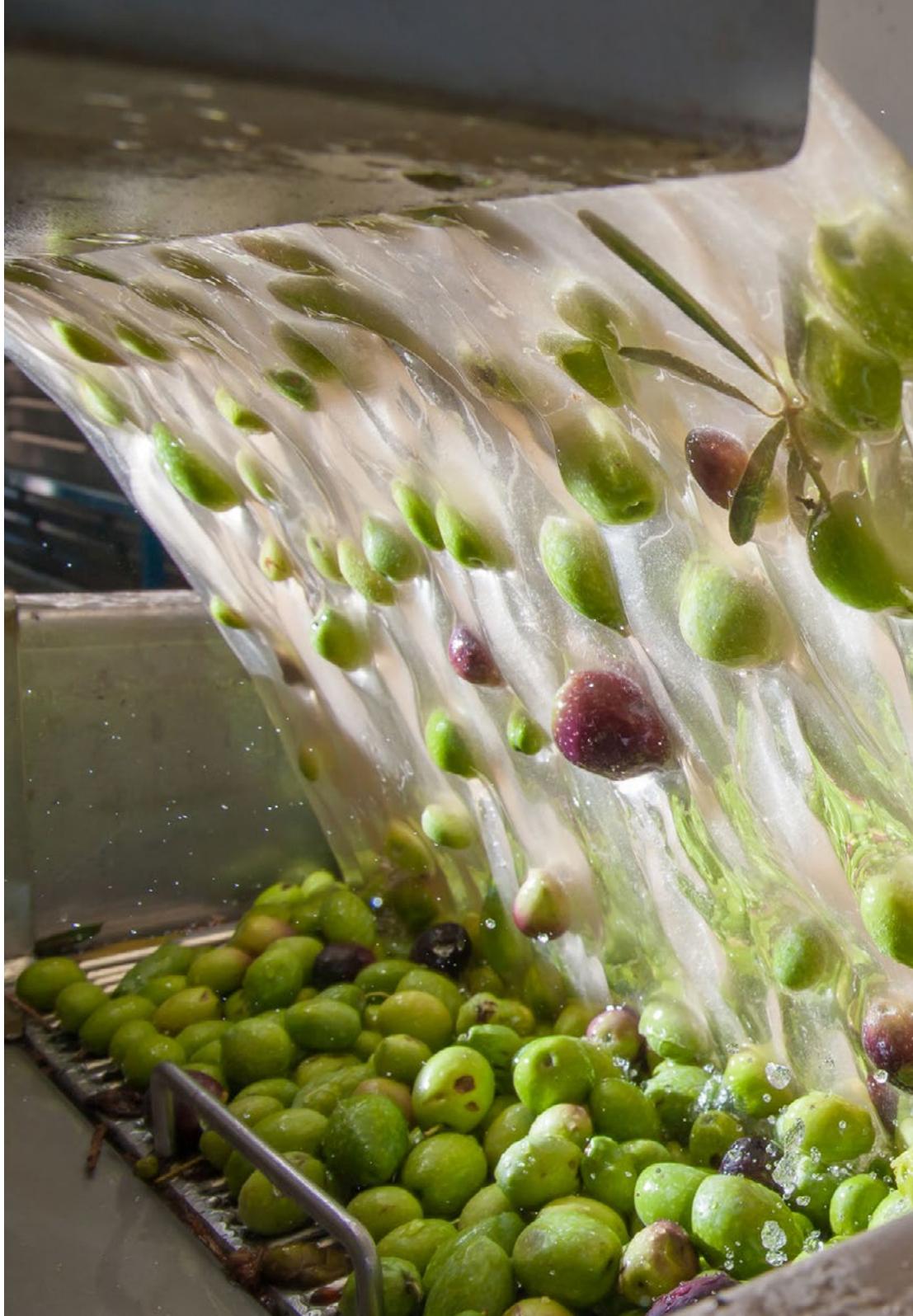


Objetivos generales

- ◆ Analizar los principios de la legislación alimentaria, a nivel nacional e internacional, y su evolución hasta la actualidad
- ◆ Analizar las competencias en materia de legislación alimentaria para desarrollar las funciones correspondientes en el ámbito de la industria alimentaria
- ◆ Evaluar los procedimientos de la industria alimentaria y los mecanismos de acción
- ◆ Desarrollar las bases de aplicación de la legislación al desarrollo de productos de la industria alimentaria
- ◆ Determinar el funcionamiento de los sistemas de I+D+i en el ámbito del desarrollo de nuevos productos y procesos en el entorno alimentario
- ◆ Analizar el sistema de I+D+i y el uso de las herramientas de planificación, gestión, evaluación, protección de resultados y difusión de I+D+i alimentaria
- ◆ Desarrollar conocimientos que aporten una base u oportunidad de desarrollo y/o implementación de ideas, en un contexto de investigación y desarrollo que permitan llevar los resultados al sector productivo

“

*Una experiencia de capacitación
única, clave y decisiva para impulsar
tu desarrollo profesional”*





Objetivos específicos

- ◆ Definir los fundamentos del derecho alimentario
- ◆ Describir y desarrollar los principales organismos internacionales, europeos y nacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria, así como determinar sus competencias
- ◆ Analizar la política de seguridad alimentaria en el marco europeo y español
- ◆ Describir los principios, requisitos y medidas de la legislación alimentaria
- ◆ Exponer el marco legislativo europeo que regula la industria alimentaria
- ◆ Identificar y definir la responsabilidad de los participantes en la cadena alimentaria
- ◆ Clasificar los tipos de responsabilidad y delitos en el campo de la seguridad alimentaria
- ◆ Desarrollar los criterios de la legislación horizontal en España
- ◆ Desarrollar los criterios de la legislación vertical en España
- ◆ 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 En el ámbito de la nutrición que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración otros especialistas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Todo ello, con el objetivo de capacitar al nutricionista y otorgarle las herramientas académicas necesarias para ejercer en esta área con unas mayores garantías de éxito. Este equipo, conscientes de la relevancia de la capacitación en esta área, han diseñado el compendio de contenidos y actividades prácticas más completos y actualizados del sector con el objetivo de que el nutricionista adquiera las herramientas para ejercer su práctica diaria con acierto.



“

Nuestro equipo docente, especialista en Seguridad Alimentaria, te ayudará a conseguir el éxito en tu profesión”

Director Invitado Internacional

Ampliamente especializado en **Seguridad Alimentaria**, John Donaghy es un destacado **Microbiólogo** que atesora una extensa experiencia profesional de más de 20 años. Su conocimiento integral sobre materias como los patógenos transmitidos por alimentos, la evaluación de riesgos y el diagnóstico molecular le han llevado a formar parte de instituciones de referencia internacional como **Nestlé** o el **Departamento de Servicios Científicos de Agricultura de Irlanda del Norte**.

Entre sus principales labores, destaca que se ha encargado de aspectos operacionales relacionados con la **microbiología de seguridad alimentaria**, incluyendo los análisis de riesgos y puntos críticos de control. Asimismo, ha desarrollado múltiples programas de **requisitos previos**, además de **especificaciones bacteriológicas** para garantizar entornos higiénicos a los pares que seguros para la óptima producción de alimentos.

Su firme compromiso por ofrecer servicios de primera categoría le ha impulsado a compaginar su **labor directiva** con la **Investigación Científica**. En este sentido, dispone de una **dilatada producción académica**, compuesta por más de 50 exhaustivos artículos en torno a temas como el impacto del **Big Data** en la gestión dinámica del **riesgo de seguridad alimentaria**, los aspectos microbiológicos de los ingredientes lácteos, la detección de esterasa de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, la extracción de pectina de cáscaras de cítricos mediante poligalaturonasa producida en suero o la producción de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

Por otro lado, es un ponente habitual en congresos y foros a nivel global, donde aborda las **metodologías de análisis molecular** más innovadoras para detectar patógenos y las técnicas de implementación de sistemas de excelencia en la fabricación de comestibles. De esta forma, contribuye a que los profesionales se mantengan a la vanguardia de estos ámbitos mientras impulsa avances significativos en la comprensión del **Control de la Calidad**. En adición, **patrocina proyectos internos** de investigación y desarrollo para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos.



Dr. Donaghy, John

- ♦ Director Mundial de Seguridad Alimentaria de Nestlé, Lausana, Suiza
- ♦ Líder de Proyectos en Microbiología de Seguridad Alimentaria del Instituto de Ciencias Agroalimentarias y Biológicas, en Irlanda del Norte
- ♦ Asesor Científico Superior en el Departamento de Servicios Científicos de Agricultura, Irlanda del Norte
- ♦ Consultor en diversas iniciativas financiadas por la Autoridad de Seguridad Alimentaria del Gobierno de Irlanda y la Unión Europea
- ♦ Doctorado en Ciencias, especialidad de Bioquímica, por la Universidad de Ulster
- ♦ Miembro de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos

“

Gracias a TECH podrás aprender con los mejores profesionales del mundo”

Dirección



Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Inspectora de Calidad y Peritajes Bromatológicos en Just Quality System SL
- ♦ Docente en Seguridad e Inocuidad Alimentaria en el Centro de Formación Mercamadrid
- ♦ Responsable de Gestión de Calidad y Desarrollo de Proyectos en KMC
- ♦ Responsable del Departamento de Control de Calidad en Frutas Garralon Import Export SA en Mercamadrid
- ♦ Doctorado en Química Agrícola y Bromatología por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
- ♦ Máster en Biotecnología Alimentaria (MBTA) por la Universidad de Oviedo



Profesores

Dra. Colina Coca, Clara

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

Dra. Martínez López, Sara

- ◆ Doctor en Farmacia Especializada en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
- ◆ Profesora Ayudante Doctor en la Universidad Complutense de Madrid
- ◆ Profesora Adjunta de Nutrición y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Europea de Madrid
- ◆ Investigadora en el Grupo de Investigación Microbiota, Alimentación y Salud de la Universidad Europea de Madrid
- ◆ Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid
- ◆ Licenciada en Química por la Universidad de Murcia

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Ingeniero Químico Experto en Biotecnología Alimentaria
- ◆ Investigador Principal en tres proyectos del Plan Nacional de I+D
- ◆ Catedrático Universitario
- ◆ Doctor en Ingeniería Química por la Universidad de Oviedo
- ◆ Experto en Biotecnología Alimentaria

04

Estructura y contenido

La estructura de los contenidos ha sido diseñada por los mejores profesionales del sector, con una amplia trayectoria y reconocido prestigio en la profesión, avalada por el volumen de casos revisados, estudiados y diagnosticados, y con amplio dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la seguridad alimentaria.





“

Contamos con el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Buscamos la excelencia y que tú también la logres”

Módulo 1. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

- 1.1. Introducción
 - 1.1.1. Organización jurídica
 - 1.1.2. Conceptos básicos
 - 1.1.2.1. Derecho
 - 1.1.2.2. Legislación
 - 1.1.2.3. Legislación alimentaria
 - 1.1.2.4. Norma
 - 1.1.2.5. Real decreto
 - 1.1.2.6. Certificaciones, etc.
- 1.2. Legislación alimentaria internacional. Organismos internacionales
 - 1.2.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
 - 1.2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
 - 1.2.3. Comisión del Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organización Mundial del Comercio
- 1.3. Legislación alimentaria europea
 - 1.3.1. Legislación alimentaria europea
 - 1.3.2. Libro blanco de seguridad alimentaria
 - 1.3.3. Principios de la legislación alimentaria
 - 1.3.4. Requisitos generales de la legislación alimentaria
 - 1.3.5. Procedimientos
 - 1.3.6. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- 1.4. Legislación alimentaria española
 - 1.4.1. Competencias
 - 1.4.2. Organismos
- 1.5. Gestión de la seguridad alimentaria en la empresa
 - 1.5.1. Responsabilidades
 - 1.5.2. Autorizaciones
 - 1.5.3. Certificaciones





- 1.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1
 - 1.6.1. Normativa general de higiene
 - 1.6.2. Agua de consumo público
 - 1.6.3. Control oficial de productos alimentarios
- 1.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2
 - 1.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
 - 1.7.2. Materiales en contacto con los alimentos
 - 1.7.3. Aditivos alimentarios y aromas
 - 1.7.4. Contaminantes en los alimentos
- 1.8. Legislación alimentaria vertical: productos de origen vegetal
 - 1.8.1. Hortalizas y derivados
 - 1.8.2. Frutas y derivados
 - 1.8.3. Cereales
 - 1.8.4. Leguminosas
 - 1.8.5. Aceites vegetales comestibles
 - 1.8.6. Grasas comestibles
 - 1.8.7. Condimentos y especias
- 1.9. Legislación alimentaria vertical: productos de origen animal
 - 1.9.1. Carne y derivados cárnicos
 - 1.9.2. Productos de la pesca
 - 1.9.3. Leche y los productos lácteos
 - 1.9.4. Huevos y derivados
- 1.10. Legislación alimentaria vertical: otros productos
 - 1.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
 - 1.10.2. Bebidas
 - 1.10.3. Platos preparados

Módulo 2. Desarrollo, coordinación y ejecución de proyectos de I+D+i

- 2.1. Innovación y competitividad en el ámbito alimentario
 - 2.1.1. Análisis del sector alimentario
 - 2.1.2. Innovación en procesos, productos y gestión
 - 2.1.3. Condicionantes reglamentarios para la comercialización de nuevos alimentos
- 2.2. El sistema de I+D
 - 2.2.1. Investigación pública e investigación privada
 - 2.2.2. Planes regionales y de apoyo a las empresas locales
 - 2.2.3. Planes Nacionales de I+D+i
 - 2.2.4. Programas internacionales
 - 2.2.5. Organismos de promoción de la investigación
- 2.3. Proyectos de I+D+i
 - 2.3.1. Programas de ayudas a la I+D+i
 - 2.3.2. Tipos de proyectos
 - 2.3.3. Tipos de financiación
 - 2.3.4. La evaluación, seguimiento y control del proyecto
- 2.4. Producción científica y tecnológica
 - 2.4.1. Publicación, divulgación y difusión de resultados de la investigación
 - 2.4.2. Investigación básica/investigación aplicada
 - 2.4.3. Fuentes privadas de información
- 2.5. Transferencia de tecnología
 - 2.5.1. Protección de la propiedad industrial. Patentes
 - 2.5.2. Condicionantes normativos en la transferencia en el sector alimentario
 - 2.5.3. European *Food Safety Authority* (EFSA)
 - 2.5.4. Food and Drug Administration (FDA)
 - 2.5.5. Organismos nacionales. Ejemplo: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)





- 2.6. Planificación de proyectos de I+D+i
 - 2.6.1. Esquema de descomposición del trabajo
 - 2.6.2. Asignación de recursos
 - 2.6.3. Prelación de tareas
 - 2.6.4. Método del diagrama de Gantt
 - 2.6.5. Métodos y sistemas de planificación con apoyo digital
- 2.7. Desarrollo documental de proyectos de I+D+i
 - 2.7.1. Estudios previos
 - 2.7.2. Entrega de informes de progreso
 - 2.7.3. Desarrollo de la memoria del proyecto
- 2.8. Ejecución de proyectos
 - 2.8.1. *Checklist*
 - 2.8.2. Entregables
 - 2.8.3. Control de la evolución del proyecto
- 2.9. Entrega de proyectos y validación
 - 2.9.1. Normas ISO de gestión de proyectos de I+D+i
 - 2.9.2. Finalización de la fase proyecto
 - 2.9.3. Análisis de resultados y viabilidad
- 2.10. Implantación de proyectos de I+D+i desarrollados
 - 2.10.1. Gestión de compras
 - 2.10.2. Validación de proveedores
 - 2.10.3. Validación y verificación del proyecto

“

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

05

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 intenso 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

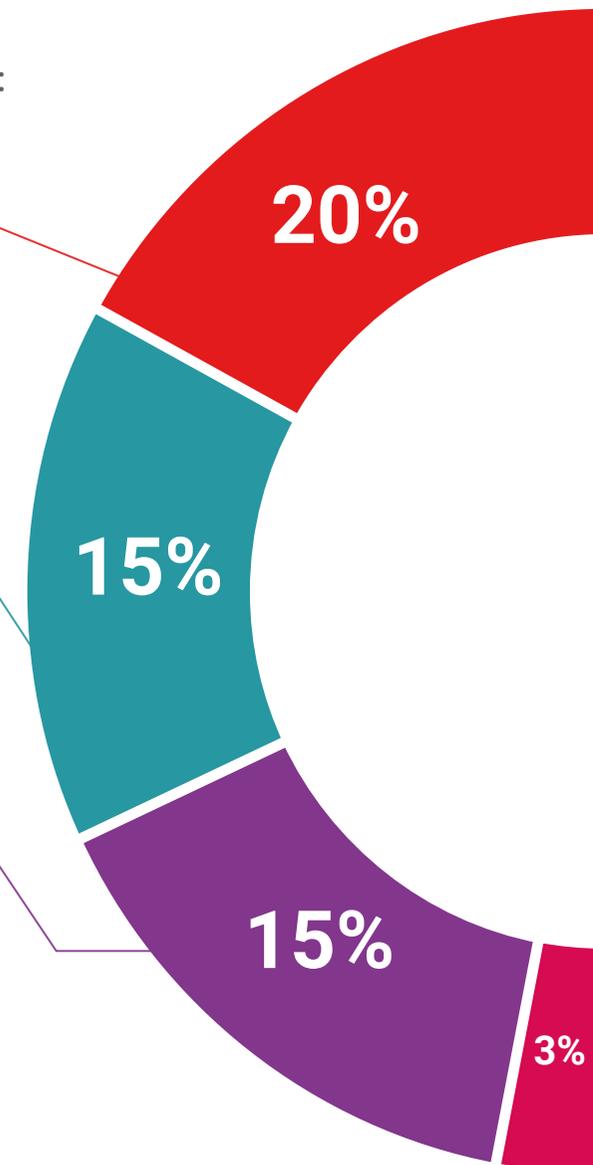
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

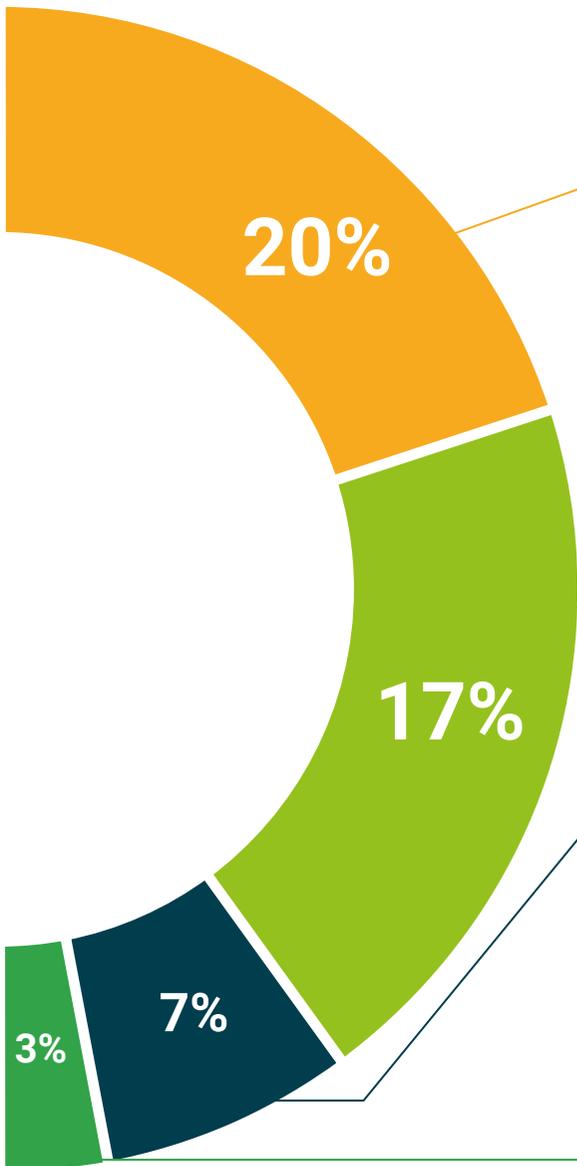
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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.



06

Titulación

El Diplomado en Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad 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 Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad 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 Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria**

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

Duración: **12 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

Ejecución de Proyectos
de I+D+i en Calidad
e Inocuidad Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Ejecución de Proyectos de I+D+i
en Calidad e Inocuidad Alimentaria

