

# Diplomado

## Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria





## Diplomado

### Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/tecnologia-cultura-industria-alimentaria](http://www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/tecnologia-cultura-industria-alimentaria)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Estructura y contenido

---

*pág. 12*

04

Metodología

---

*pág. 16*

05

Titulación

---

*pág. 24*

# 01

# Presentación

Los hábitos de alimentación de las personas están seriamente influenciados por los aspectos socioeconómicos y culturales que permean su vida, debido a que estos orientan la decisión al momento de adquirir un producto. Por ello, la comprensión de estos elementos se vuelve fundamental para especialistas interesados en el campo de la nutrición, quienes deben contar con una visión integral y actualizada de la relación entre Tecnología, Cultura y alimentación. Por lo que, estudiar este programa permitirá que el estudiante, no solo sobresalga en esta área profesional, sino también adquirir un conocimiento más amplio sobre los patrones y elementos que condicionan las preferencias de cada persona. Todo esto, por medio de una metodología 100% online que te permitirá tener mayor control sobre su tiempo.





“

*No pierdas la oportunidad de sumergirte en el fascinante mundo de la Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria. Matricúlate ya”*

En la actualidad, la alimentación se ha convertido en un elemento de gran relevancia en la sociedad, ya que esta es la principal responsable de la salud y bienestar de la población. Por este motivo, es importante que los especialistas cuenten con un panorama integral de los matices culturales que se relacionan con los alimentos, integrando elementos de la adaptación alimentaria en distintas sociedades.

De acuerdo con lo anterior, este Diplomado le proporcionará una capacitación contemporánea al estudiante sobre las particularidades propias de este campo en constante evolución. Así, el alumno logrará ampliar su conocimiento y fortalecer sus habilidades con el objetivo de destacar dentro de esta industria, en áreas como investigación, desarrollo de productos, marketing y comunicación.

Durante el transcurso del itinerario académico, indagarás una amplia gama de temas relacionados a la Cultura dentro de la Industria Alimentaria, empezando primordialmente por su historia y luego, analizando los factores socioculturales que influyen en el consumo. Asimismo, identificarás las tendencias actuales en este mercado y el papel que la tecnología realiza en este.

Y todo lo anterior, por medio de la innovadora metodología *Relearning*, la cual facilita un proceso educativo 100% online, beneficio que permite al estudiante estudiar desde la comodidad de su casa y organizar sus horarios como guste, puesto que contará con acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia. Además, fortalecerá su habilidad resolutive y mejorará sus competencias laborales, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en una simulación de un entorno real.

Este **Diplomado en Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología y Cultura en la 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



*Inscríbete hoy en este Diplomado y descubre un nuevo horizonte de conocimiento que te permitirá crecer profesionalmente”*

“

*Las tradiciones culturales y religiosas de una comunidad son dos aspectos que afectan a la alimentación de esta y con esta titulación serás capaz de profundizar en este ejercicio”*

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.

*Desde la comodidad de tu casa y a tu propio ritmo será la forma en que lograrás ampliar tus conocimientos.*

*Los avances tecnológicos dentro del campo de la Nutrición han influido en la sociedad de consumo. Inicia este programa y descubre cómo lo hacen”*



# 02 Objetivos

El propósito central de este programa académico es equipar al estudiante con las herramientas necesarias para que puedan construir una perspectiva real de la evolución cultural de la industria alimentaria y los hábitos de consumo más comunes por parte de la población. De esta manera, el estudiante podrá actualizar su conocimiento en este campo y mejorar sus habilidades para abordar con destreza los aspectos que influyen fuertemente al momento de que las personas decidan que producto adquirir.







“

*Con el estudio de los conceptos que más influyen al momento de la elección de alimentos por parte del público, lograrás construir una visión amplia de los hábitos de consumo”*



## Objetivos generales

---

- ♦ Controlar los aspectos matemáticos, estadístico y económicos que envuelven a las empresas alimentarias
- ♦ Analizar las tendencias en la producción y consumo de alimentos
- ♦ Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- ♦ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos





## Objetivos específicos

---

- ♦ Analizar la evolución histórica-cultural de la transformación y del consumo de alimentos o de grupos de alimentos concretos
- ♦ Relacionar el avance en el conocimiento científico-técnico de los alimentos con el progreso cultural y tecnológico
- ♦ Identificar factores que influyen en la elección y aceptabilidad de los alimentos
- ♦ Diferenciar las características esenciales de los alimentos y las ramas de la industria alimentaria en el contexto de la alimentación actual

“

*¿Estudiar con los contenidos más novedosos y la mejor metodología de enseñanza? Este programa mezcla ambas y te proporciona una educación de alta calidad. Comienza ahora”*

# 03

## Estructura y contenido

El plan de estudios de este Diplomado ha sido diseñado por expertos en Nutrición. De esta forma, los estudiantes lograrán obtener un conocimiento especializado y actualizado sobre los factores más importantes que involucran a la alimentación en diferentes contextos culturales, así como los avances tecnológicos que se integran en el estudio de sus particularidades. Esto, por medio de la exploración de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, que permitirán a los alumnos mejorar sus habilidades profesionales en este campo.



“

*Dominar el conocimiento de los factores socioculturales por los que se rige la alimentación de las personas es una habilidad que conseguirás en el momento en que culmines este programa”*

## Módulo 1. Alimentos, tecnologías y cultura

- 1.1. Introducción a la cultura de alimentos
  - 1.1.1. La alimentación y la nutrición: el hombre como animal omnívoro.
  - 1.1.2. Concepto de cultura y conducta alimentaria
  - 1.1.3. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades
  - 1.1.4. Concepto de adaptación alimentaria: Ejemplos de adaptación alimentaria
- 1.2. Factores que condicionan la alimentación
  - 1.2.1. Significado ideológico de los alimentos
  - 1.2.2. Dieta y género
  - 1.2.3. Patrones de comensalidad en las distintas culturas: producción, consumo y comportamiento
- 1.3. Religión y alimentación
  - 1.3.1. Alimentos permitidos y prohibidos
  - 1.3.2. Relación entre alimentos y rituales religiosos
  - 1.3.3. Prácticas y comportamientos alimentarios relacionados con la religión
- 1.4. Bases históricas de la alimentación
  - 1.4.1. Principales cambios en la alimentación humana en distintas etapas de la historia
  - 1.4.2. Prehistoria
  - 1.4.3. Edad Antigua
  - 1.4.4. Edad Media
  - 1.4.5. Repercusión del descubrimiento de América en la alimentación europea y el nuevo mundo.
  - 1.4.6. Edad Moderna
- 1.5. Avances científicos y la alimentación
  - 1.5.1. La revolución industrial
  - 1.5.2. Impacto de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en alimentación
- 1.6. Alimentación contemporánea I
  - 1.6.1. Factores socio-económicos y demográficos que condicionan la alimentación actual
  - 1.6.2. Alimentación e inmigración
  - 1.6.3. El hombre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades





- 1.7. Alimentación Contemporánea II
  - 1.7.1. Nuevas tendencias en alimentación
  - 1.7.2. Auge de la restauración colectiva y comida rápida
  - 1.7.3. Interés por la dieta y salud
- 1.8. Aceptabilidad de alimentos
  - 1.8.1. Condicionamientos fisiológicos y psicológicos
  - 1.8.2. Concepto de calidad alimentaria
  - 1.8.3. Evaluación de la aceptabilidad de los alimentos
- 1.9. Técnicas de comunicación
  - 1.9.1. Marketing alimentario
  - 1.9.2. Elementos del marketing
  - 1.9.3. Recursos publicitarios en alimentación
  - 1.9.4. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario
- 1.10. Factores socio-culturales de la alimentación
  - 1.10.1. Relaciones sociales
  - 1.10.2. Expresión de sentimientos, prestigio y poder
  - 1.10.3. Grupos sociales en Neolítico y Paleolítico



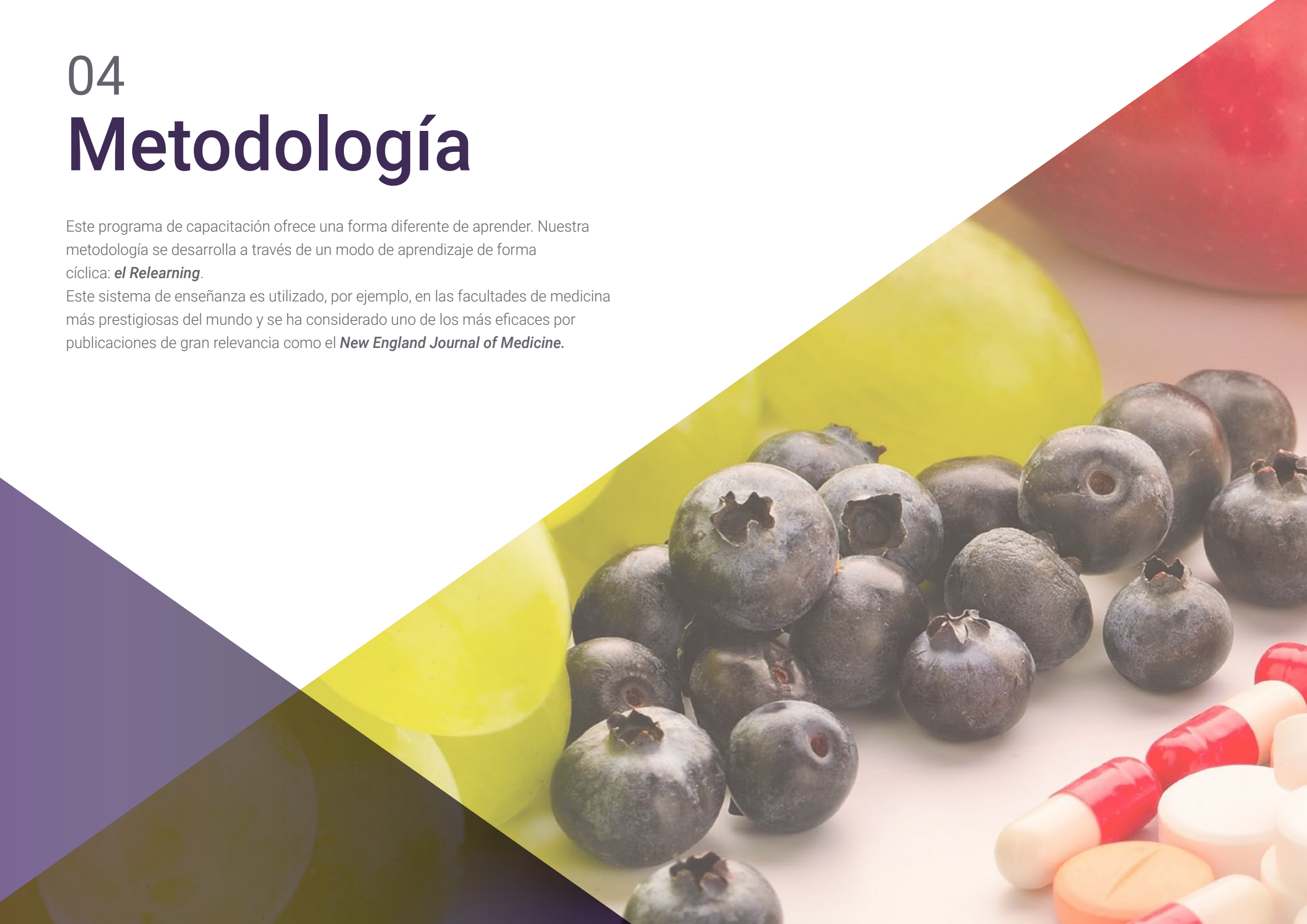
*Experimenta estudiar con la mejor metodología de aprendizaje del mercado y forma parte de la institución online más grande del mundo”*

04

# Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.







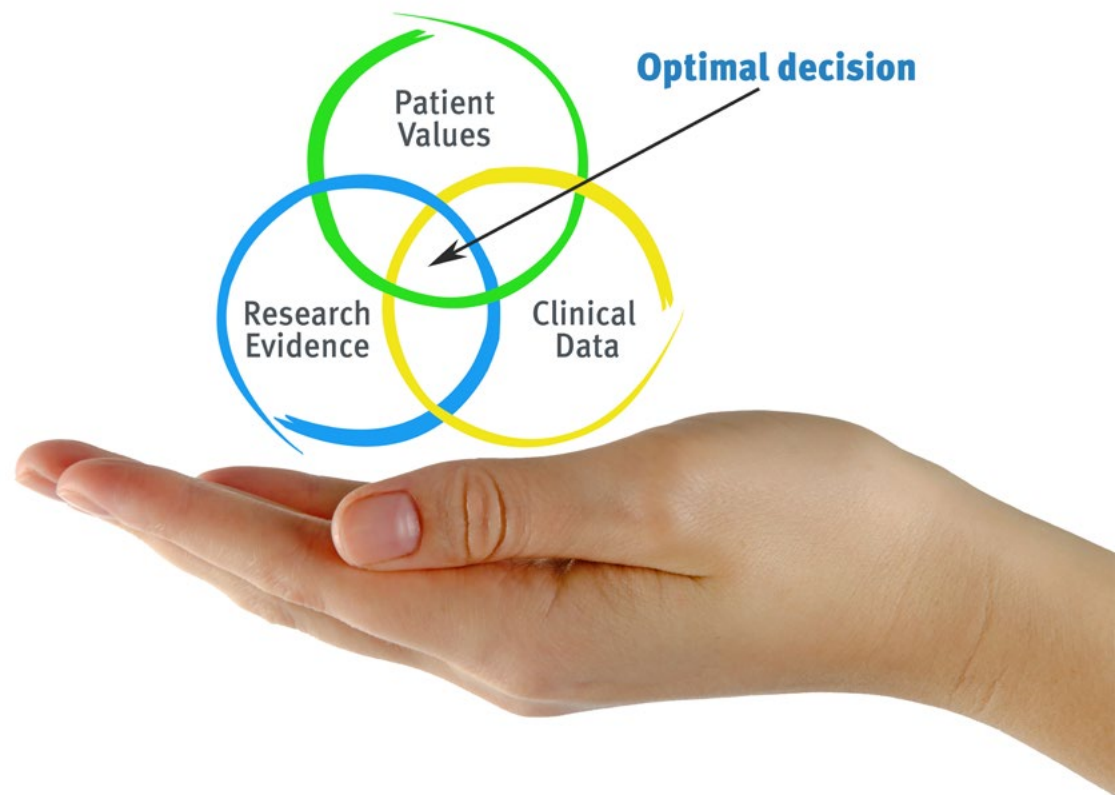
“

*Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”*

## En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

*Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.*



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

*¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”*

#### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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



## Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

*El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.*



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



#### Material de estudio

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

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



#### Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



#### Resúmenes interactivos

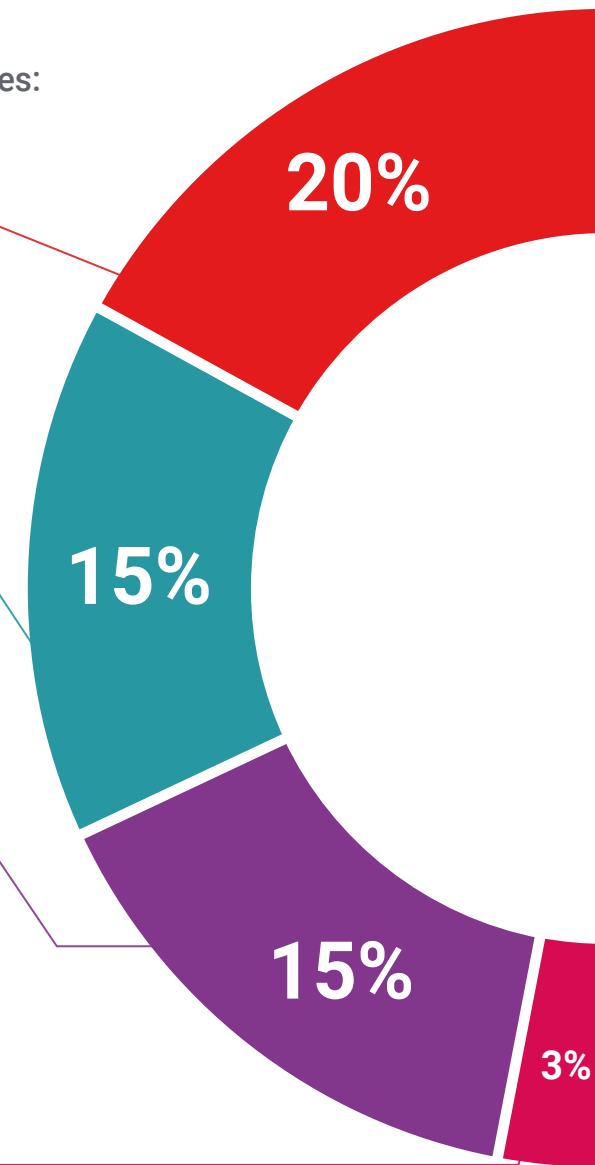
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





**Análisis de casos elaborados y guiados por expertos**

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



**Testing & Retesting**

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



**Clases magistrales**

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



**Guías rápidas de actuación**

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



05

# Titulación

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





“

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

Este **Diplomado en Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria** contiene el programa científico 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 Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** 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 Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



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



**Diplomado**  
Tecnología y Cultura  
en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

**Diplomado**

Tecnología y Cultura  
en la Industria Alimentaria

