Experto Universitario

Diseño de Alimentos Funcionales

tech universidad

Experto Universitario
Diseño de Alimentos Funcionales

- Modalidad: **online**
- Duración: **3 meses**
- Titulación: **TECH Universidad**
- 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 de estudio
pág. 18

05
Titulación
pág. 28

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 cardiacas, 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 universitario 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"

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.

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.

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 aplicacione
- 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 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.

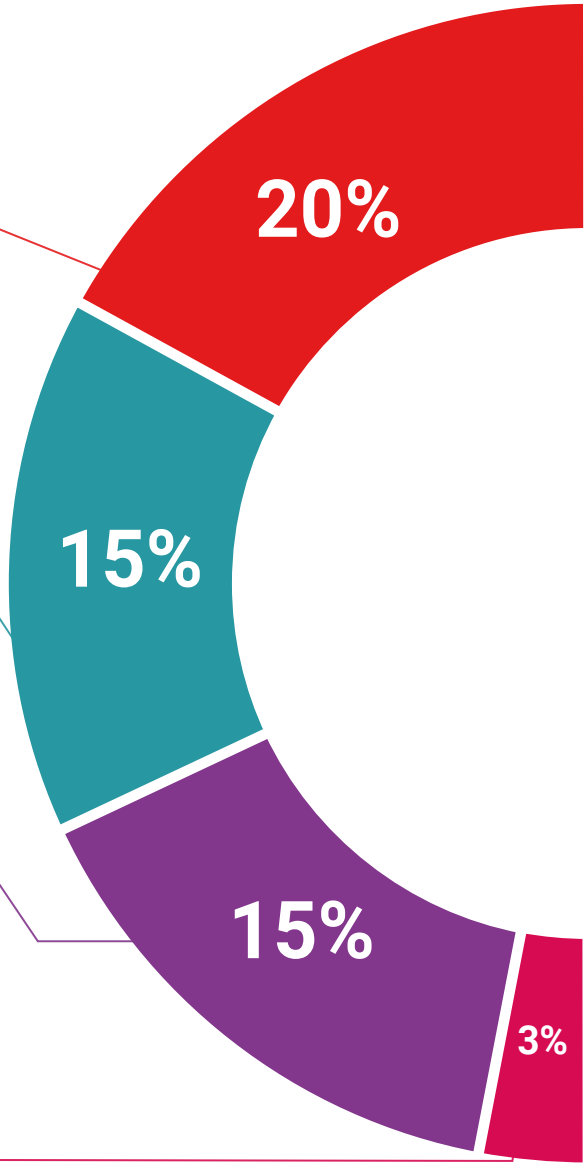
Resúmenes interactivos

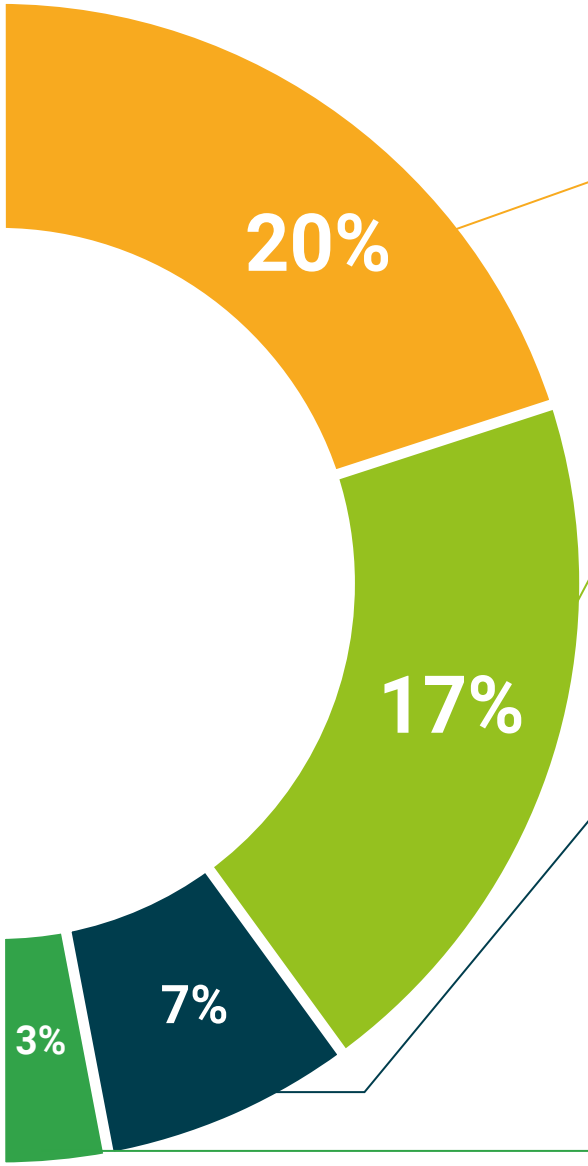
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

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.

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.

TECH 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: **online**

Duración: **3 meses**

Acreditación: **18 ECTS**

tech universidad

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Experto Universitario en Diseño de Alimentos Funcionales

Se trata de un título propio de 450 horas de duración equivalente a 18 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, del 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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.

tech universidad

Experto Universitario
Diseño de Alimentos Funcionales

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

Experto Universitario

Diseño de Alimentos Funcionales

tech universidad