

Experto Universitario

Procesos Tecnológicos
en la Industria Alimentaria



Experto Universitario Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-procesos-tecnologicos-industria-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 18

05

Titulación

pág. 26

01

Presentación

Es indudable que las nuevas tecnologías están perfeccionando las herramientas y dispositivos para el análisis de los alimentos, para obtener envasados biodegradables o mejorar las técnicas culinarias. Unos progresos que buscan la inocuidad y aportan mayores estándares de calidad. En este proceso de optimización aún hay espacio para nuevas líneas de investigación y de innovación, lo que obliga a los profesionales de la Nutrición a estar en continua actualización de sus conocimientos sobre la Industria Alimentaria. Ante este panorama, esta institución académica ha diseñado un programa 100% online que ahondará en los adelantos más recientes en el ámbito tecnológico del sector, así como los exigentes requisitos marcados por la normativa actual en el marco de la seguridad de los productos. Todo ello, con un contenido multimedia enriquecido y elaborado por el equipo docente especializado que forma parte de esta titulación.



“

Un Experto Universitario 100% online que te permite estar al día de las técnicas, equipos tecnológicos y los sistemas de calidad empleados en la Industria Alimentaria”

La escasez de materias primas, el impulso a una agricultura más sostenible, la reducción de la contaminación y el desarrollo de la alta cocina en todo el mundo han llevado a la búsqueda incesante de nuevas técnicas y al empleo de la tecnología para mejorar la calidad final de los productos alimenticios.

Un escenario de innovación y de optimización de los recursos que sin duda es de sumo interés para los profesionales de la Nutrición que deben estar al día de los últimos avances del sector para desempeñar de forma inmejorable su praxis diaria. Ante los cambios acaecidos en el sector, TECH ha elaborado este Experto Universitario en Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria con el objetivo de acercar al especialista la información más actual en este ámbito.

Un programa universitario impartido en modalidad exclusivamente online que llevará al profesional profundizar, a lo largo de 6 meses, en las técnicas y equipos más empleados para el procesamiento de los alimentos y los nuevos sistemas empleados, así como el diseño de los envasados. Además, los recursos multimedia de los que dispone le servirán para ahondar en los requisitos exigidos en los controles de calidad.

Además, el alumnado cuenta con casos de estudio facilitados por los especialistas que imparten esta titulación y que le permitirán tener una visión mucho más cercana de la situación actual de la Industria Alimentaria.

El profesional está, por tanto, ante una titulación universitaria que se sitúa a la vanguardia académica y a la que podrá acceder donde y cuando desee. Tan solo necesita de un dispositivo con conexión a internet para poder visualizar el temario alojado en el Campus Virtual. Asimismo, tiene la libertad para poder distribuir la carga lectiva acorde a sus necesidades, permitiéndole compatibilizar las responsabilidades más exigentes con un Experto Universitario.

Este **Experto Universitario en Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología de Alimentos
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Gracias a esta titulación universitaria obtendrás la información más avanzada y reciente sobre ciencia y tecnología culinaria”

“

Dispones de una biblioteca de recursos multimedia a la que podrás acceder cómodamente cuando quieras desde tu ordenador con conexión a internet”

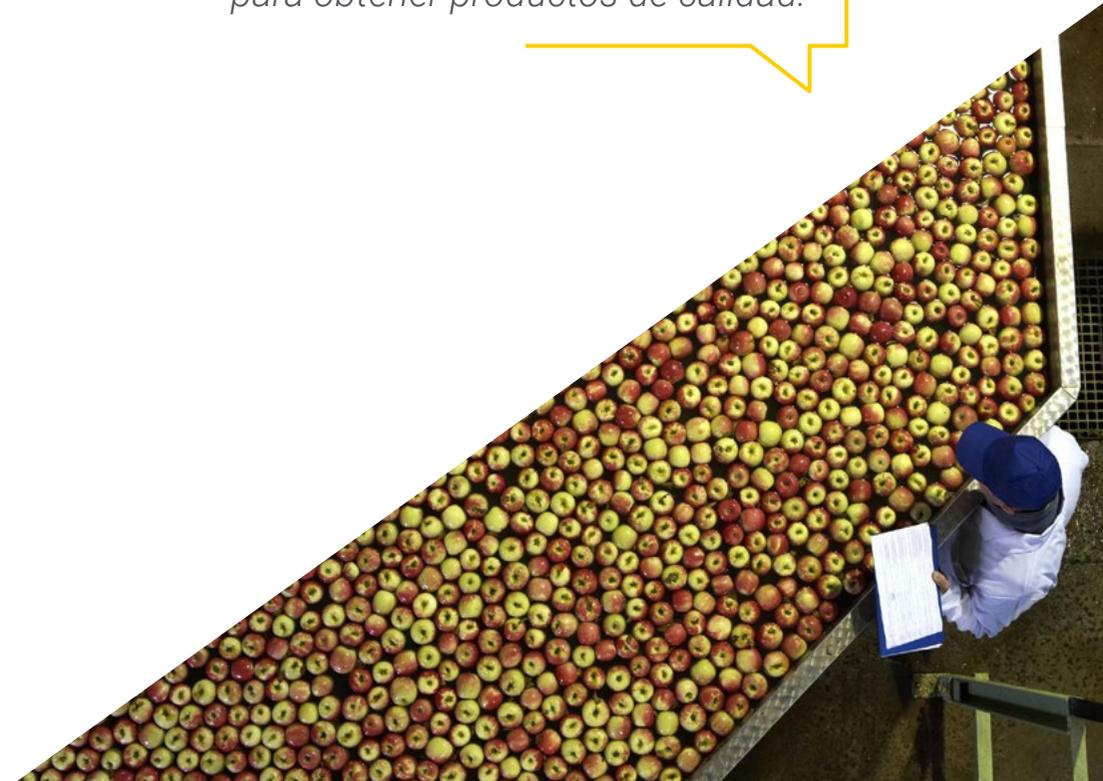
Recorre durante 450 horas lectivas los últimos adelantos en los procesos de elaboración y producción en la Industria Alimentaria.

Un programa universitario que te adentre en las novedades en tratamientos culinarios para obtener productos de calidad.

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

En tan solo 6 meses, el alumnado que curse este Experto Universitario habrá conseguido una puesta al día de sus conocimientos sobre los Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria. Para ello, cuenta con la información científica más relevante y próxima sobre los equipos y técnicas industriales empleados en el procesamiento de alimentos, así como los estándares de calidad necesarios para cumplir con la normativa ISO en materia de seguridad alimentaria. Todo ello, además, gracias a unas herramientas pedagógicas, que emplean la última tecnología usada en las titulaciones académicas.





“

Este programa te aproxima a las últimas novedades sobre el diseño de envases de productos y su interacción con los alimentos”



Objetivos generales

- ♦ Controlar los procesos en la industria agroalimentaria, la modelización y optimización de procesos alimentarios
- ♦ 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
- ♦ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- ♦ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad





Objetivos específicos

Módulo 1. Tecnología alimentaria I

- 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
- Conocer, comprender y utilizar las instalaciones de las industrias agroalimentarias, sus equipos y las maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria

Módulo 2. Tecnología alimentaria II

- Estimar los factores implicados en la elaboración de un proyecto
- 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
- 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

Módulo 3. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de proteger la salud pública
- Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria
- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos
- Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria



Con este programa podrás ahondar cuando lo desees en los requisitos exigidos para el cumplimiento de la norma ISO 22000”

03

Estructura y contenido

TECH busca como principal objetivo ofrecer a todo su alumnado una enseñanza de calidad. Para ello reúne a los mejores profesionales del sector y emplea material didáctico innovador acorde a los tiempos actuales. Es por eso por lo que, en este temario, el especialista encontrará vídeo resúmenes, vídeos en detalle, esquemas, lecturas especializadas y casos de estudio que le acercarán a las evidencias científicas más destacadas sobre los beneficios de los diferentes procesos de elaboración y conservación de alimentos. Además, le permitirán profundizar en las últimas técnicas y equipos empleados en la industria con el fin de cumplir los criterios de calidad exigidos.



“

TECH ha diseñado un Experto Universitario con un enfoque teórico-práctico para que estés al tanto de los avances en la tecnología alimentaria”

Módulo 1. Tecnología alimentaria I

- 1.1. Introducción a la ciencia y tecnología de alimentos
 - 1.1.1. Desarrollo histórico
 - 1.1.2. Concepto de ciencia y tecnología de los alimentos
 - 1.1.3. Objetivos de la tecnología de los alimentos. relaciones con otras ciencias
 - 1.1.4. La Industria Alimentaria a nivel mundial
- 1.2. Operaciones de preparación por métodos secos y húmedos y pelado
 - 1.2.1. Recepción de alimentos en la Industria Alimentaria y preparación de la materia prima
 - 1.2.2. Limpieza: métodos secos y húmedos
 - 1.2.3. Selección y clasificación
 - 1.2.4. Principales métodos de pelado
 - 1.2.5. Equipos de pelado
- 1.3. Reducción y aumento de tamaño
 - 1.3.1. Objetivos generales
 - 1.3.2. Reducción de tamaño de alimentos secos. Equipos y aplicaciones
 - 1.3.3. Reducción de tamaño de alimentos fibrosos. Equipos y aplicaciones
 - 1.3.4. Efecto sobre los alimentos
 - 1.3.5. Reducción del tamaño de alimentos líquidos: homogeneización y atomización
 - 1.3.5.1. Equipos y aplicaciones
 - 1.3.6. Técnicas de aumento de tamaño: aumento de tamaño: aglomeración, instantaneización o granulación
- 1.4. Causas y factores que intervienen en la alteración de los alimentos
 - 1.4.1. Naturaleza de las causas de alteración de los alimentos
 - 1.4.2. Factores que intervienen en la alteración de los alimentos
 - 1.4.3. Actuaciones frente a la alteración de origen físico y químico
 - 1.4.4. Actuaciones posibles en la prevención o retraso de la actividad microbiana
- 1.5. Procesado del escaldado
 - 1.5.1. Generalidades. Objetivos
 - 1.5.2. Métodos de escaldado: por vapor, agua caliente y otros métodos
 - 1.5.3. Evaluación del escaldado en frutas y hortalizas
 - 1.5.4. Equipos e instalaciones
 - 1.5.5. Efectos sobre las características nutritivas y sensoriales de los alimentos
- 1.6. Fundamentos de termobacteriología
 - 1.6.1. Bases de la termobacteriología
 - 1.6.2. Cinética de la destrucción microbiana por el calor
 - 1.6.3. Gráfica de supervivencia. Concepto del valor D. Gráficas de termodestrucción
 - 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. Tecnología alimentaria II

- 2.1. Tecnología de la refrigeración
 - 2.1.1. Fundamentos de la conservación por refrigeración
 - 2.1.2. Efecto de la refrigeración sobre la velocidad de las reacciones químicas y sobre el desarrollo microbiano
 - 2.1.3. Factores a controlar durante el almacenamiento en refrigeración. Efectos sobre los alimentos
- 2.2. Tecnología de la congelación
 - 2.2.1. Proceso y fases de la congelación: teoría de la cristalización
 - 2.2.2. Curvas de congelación. Modificación de los alimentos durante su congelación
 - 2.2.3. Efectos sobre las reacciones químicas y bioquímicas
 - 2.2.4. Efectos sobre los microorganismos. Descongelación
- 2.3. Sistemas de producción de frío
 - 2.3.1. Cálculo de las necesidades de refrigeración y congelación
 - 2.3.2. Cálculo del tiempo de congelación. Sistemas de producción de frío
 - 2.3.3. Refrigeradores y almacenamiento en refrigeración
 - 2.3.4. Congeladores y almacenamiento en congelación
 - 2.3.5. Compresión de un vapor y sistemas criogénicos
- 2.4. Tecnología de la deshidratación
 - 2.4.1. Concepto, objetivos y fundamentos
 - 2.4.2. Psicrometría y aplicaciones del diagrama psicrométrico
 - 2.4.3. Velocidad de secado. Fases y curvas de secado
 - 2.4.4. Efectos de la deshidratación sobre los alimentos
 - 2.4.5. Equipos e instalaciones y aplicaciones
- 2.5. Liofilización y congelación por concentración
 - 2.5.1. Fundamentos teóricos. Sistemas de liofilización
 - 2.5.2. Aplicaciones. Efectos sobre los alimentos
 - 2.5.3. Concentración por congelación: fundamentos y objetivos
- 2.6. Reducción de la actividad del agua de los alimentos mediante la adición de solutos
 - 2.6.1. Principales agentes reductores de la actividad del agua y modo de acción
 - 2.6.2. Tecnología del salazonado: métodos de salazonado y efectos sobre los alimentos
 - 2.6.3. Adición de azúcares y otros agentes químicos como depresores de la actividad del agua
 - 2.6.4. Efectos sobre los alimentos
- 2.7. Tecnología del ahumado
 - 2.7.1. Definición y composición del humo. Sistemas de producción del humo
 - 2.7.2. Características de los ahumaderos. Técnicas de ahumado
 - 2.7.3. Efecto sobre los alimentos
 - 2.7.4. Aplicaciones en la Industria Alimentaria
- 2.8. Tecnología del envasado
 - 2.8.1. Finalidades del envasado
 - 2.8.2. Diseño de los envases y materiales para su fabricación
 - 2.8.3. Análisis de las interacciones entre el envase y el alimento. Sistemas de envasado y dosificación
 - 2.8.4. Cierre de envases y exámenes del control de cierre. Envasado/embalado para distribución
 - 2.8.5. Etiquetado de envases
- 2.9. Sistema de transporte de materiales
 - 2.9.1. Sistemas de transporte de materiales. Transportadores
 - 2.9.2. Aparatos neumáticos. Grúas y vehículos
 - 2.9.3. Transporte de alimentos a temperatura regulada
- 2.10. Industrias de elaboración y preparación de cocina industrial
 - 2.10.1. Concepto y objetivos de la ciencia y tecnología culinaria. El espacio culinario profesional
 - 2.10.2. Técnicas culinarias

Módulo 3. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- 3.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 3.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 3.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 3.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 3.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 3.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 3.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 3.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 3.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 3.2.3. Normativa aplicable
- 3.3. Plan de limpieza y desinfección (L+D)
 - 3.3.1. Componentes de la suciedad
 - 3.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 3.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 3.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 3.3.5. Normativa vigente
- 3.4. Control de plagas
 - 3.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D+D)
 - 3.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 3.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 3.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 3.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 3.5. Plan de trazabilidad y Buenas Prácticas de Manipulación (GMP)
 - 3.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 3.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 3.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 3.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 3.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 3.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 3.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 3.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 3.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 3.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 3.6.4. Homologación de proveedores
 - 3.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 3.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 3.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 3.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 3.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 3.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 3.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 3.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 3.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 3.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 3.8. Diseño del plan APPCC
 - 3.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: principios en los que se basa y programa de prerrequisitos
 - 3.8.2. Compromiso de la dirección
 - 3.8.3. Configuración del equipo APPCC
 - 3.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado
 - 3.8.5. Diagramas de flujo
- 3.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 3.9.1. Caracterización de los Puntos de Control Críticos (PCC)
 - 3.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 3.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 3.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 3.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 3.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 3.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 3.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 3.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.



- 3.10. ISO 22000
 - 3.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 3.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 3.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 3.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 3.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

“

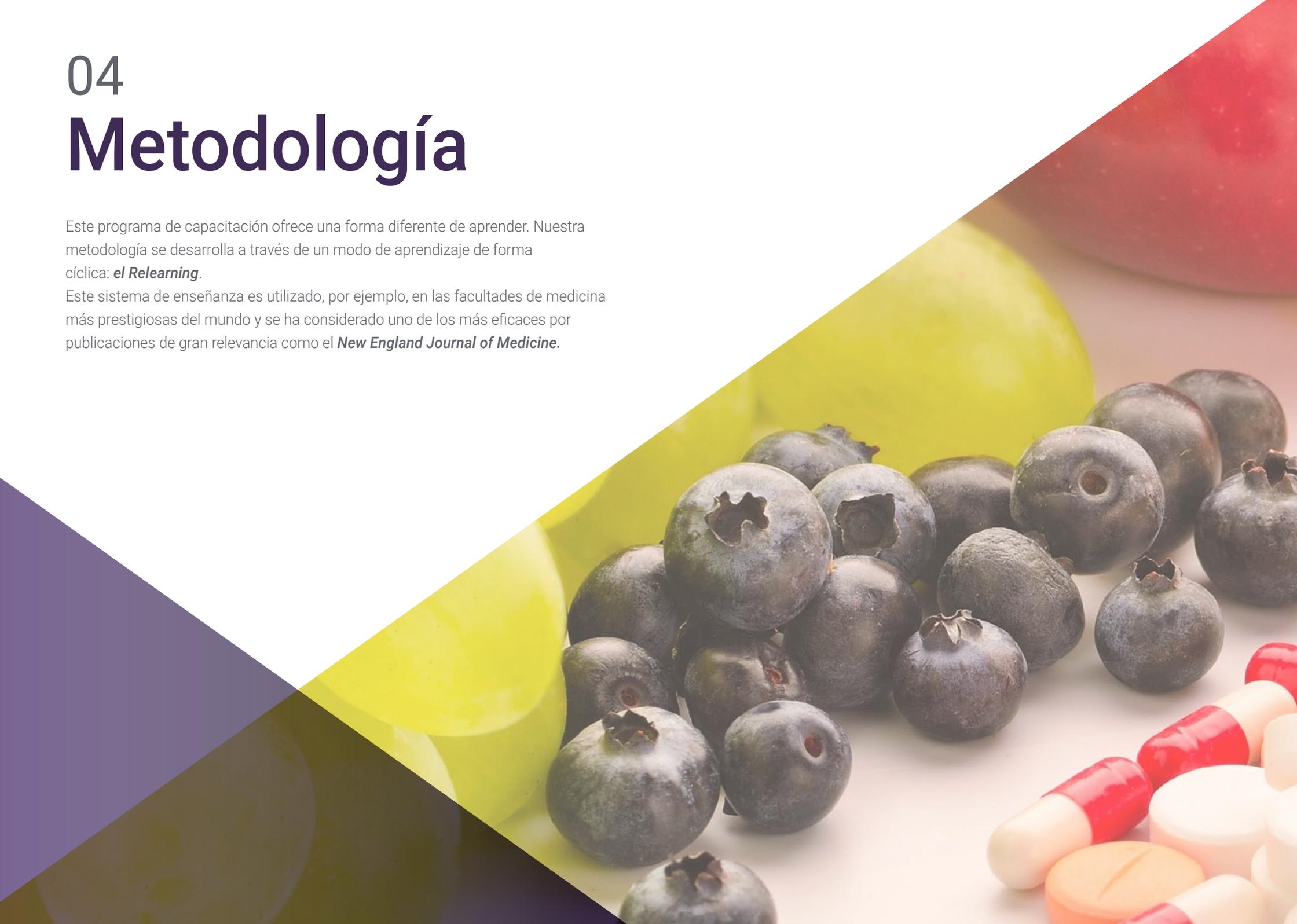
Este programa te permitirá profundizar en las exigencias en torno al etiquetado de productos, especialmente en aquellos organismos modificados genéticamente”

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***.





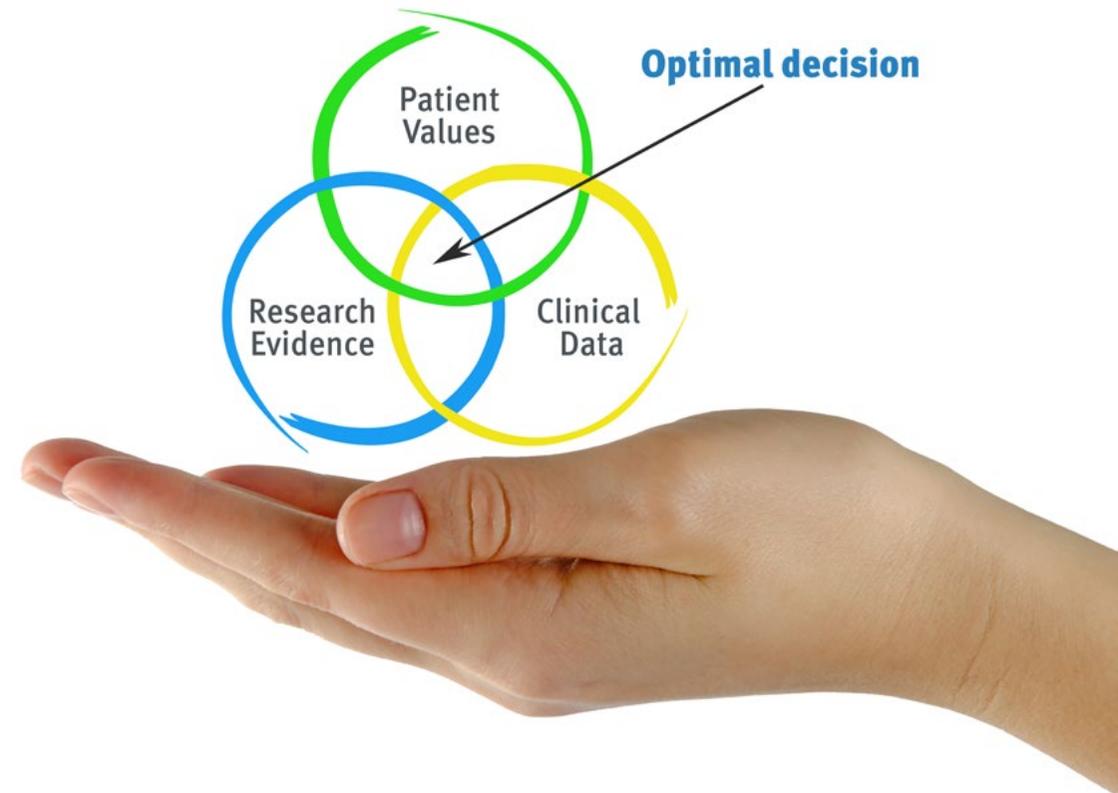
“

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

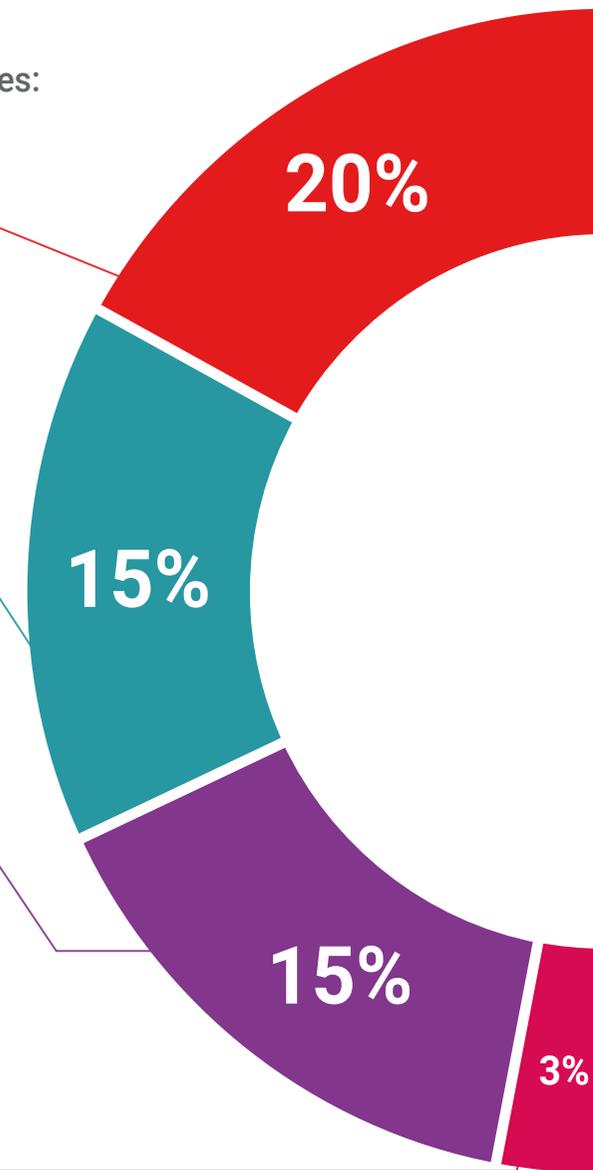
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Experto Universitario en Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

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

Este **Experto Universitario en Procesos Tecnológicos 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Experto Universitario en Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria**

ECTS: **18**

N.º Horas Oficiales: **450 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.



Experto Universitario
Procesos Tecnológicos
en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria

