

Experto Universitario

Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos



Experto Universitario

Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos

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

Acceso web: www.techtitude.com/nutricion/experto-universitario/experto-evaluacion-calidad-organoleptica-alimentos

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

Está comprobado científicamente que “comemos por los ojos”, aunque en la elección de un determinado producto también influyen otros sentidos como el gusto, el tacto o el olfato. Toda esta información la conoce de primera mano la Industria Alimentaria, que efectúa controles de calidad organoléptica de sus productos permitiéndoles diferenciarse de otros competidores. Unos análisis desconocidos por los consumidores, pero de gran interés para los profesionales de la nutrición que desean estar al tanto de las últimas novedades en este campo. Así, surge esta titulación 100% online, que llevará al egresado a profundizar a lo largo de 6 meses en los estudios científicos más recientes sobre la microbiología de los alimentos, sus reacciones químicas o bioquímicas y los sistemas de evaluación empleados en el presente. Todo ello además con un contenido actualizado y elaborado por especialistas en tecnología alimentaria.



“

Gracias a este Experto Universitario 100% online podrás compatibilizar tu trabajo con una enseñanza que te aproxima a las novedades en el campo de la Organoléptica de los alimentos”

Emplear unas materias primas u otras, la elección de los aditivos o simplemente determinar el sabor a largo plazo de un alimento vienen dados por los resultados obtenidos a través de la evaluación organoléptica. Un análisis que marca la diferencia entre los productos que lanzan al mercado los fabricantes, y por los que finalmente se decide el consumidor.

Los sentidos del ser humano son claves en esta elección, por lo que el conocimiento del profesional nutricionista es fundamental para asesorar con sus conocimientos a las empresas del sector o bien para establecer los programas nutricionales más atractivos y saludables para sus pacientes. Una doble vertiente muy valorada en los últimos años, que requieren de una constante actualización de conocimientos. Es por ello, por lo que TECH ha diseñado este Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de los Alimentos, que le proporcionará la información más reciente en este ámbito.

Para ello, el especialista dispone del contenido más atractivo e innovador sobre las últimas técnicas empleadas en microbiología alimentaria, el análisis microbiológico de los alimentos, la importancia tecnológica del agua en procesos industriales o las avances en los sistemas de gestión, control y la calidad de los productos. Los vídeo resúmenes, los vídeos en detalle, los esquemas o las lecturas complementarias servirán para que el alumnado se adentre de forma mucho más dinámica en este plan de estudio elaborado por especialistas en la materia.

TECH ofrece así al profesional una oportunidad para poder cursar una titulación universitaria flexible y a la que puede acceder en cualquier momento del día desde un ordenador o Tablet con conexión a internet. Además, el sistema *Relearning*, le permitirá avanzar por el contenido de un modo mucho más natural y reducir incluso las largas horas de estudio.

Este **Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos** 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



TECH te ofrece el conocimiento más avanzado y novedoso sobre la detección de fraudes y adulteraciones de productos alimenticios

“

Profundiza cuando lo desees, desde tu ordenador en las últimas evidencias científicas sobre los beneficios de los microorganismos en los alimentos”

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.

Una opción académica con la que podrás ahondar en los métodos actuales utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos.

Una titulación 100% online que llevará en tan solo 6 meses a estar al día sobre la Evaluación de la Calidad Organoléptica de alimentos.



02 Objetivos

Durante los 6 meses de este Experto Universitario, el profesional de la Nutrición recibirá el conocimiento más relevante y actual sobre la Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos. Ello le permitirá estar al día sobre las últimas evidencias científicas en el uso de microorganismos en el campo de la alimentación, los procesos tecnológicos más recientes empleados en el análisis de productos o los progresos en los controles de calidad. Para conseguir dichas metas disponen además de especialistas en la materia, que resolverán cualquier duda que surja sobre el temario.



“

Con esta titulación universitaria estarás al tanto de las últimas técnicas empleadas para la evaluación y procesamientos de alimentos”

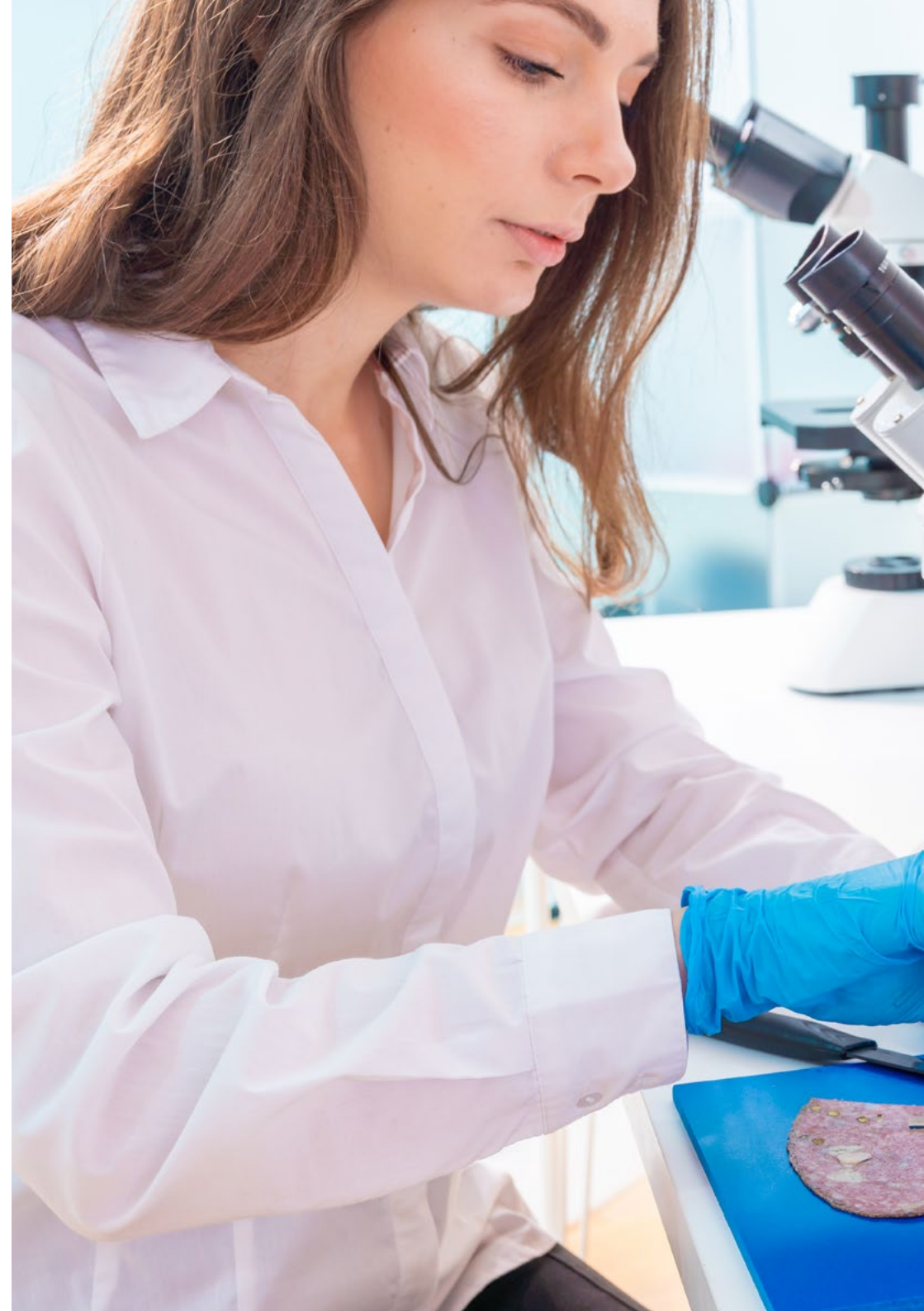


Objetivos generales

- ♦ Conocer los mecanismos de conservación de los alimentos y saber prevenir la alteración microbiana de los mismos
- ♦ Saber identificar y diferenciar los principales elementos causantes de patologías transmitidos por alimentos: microorganismos, toxinas, virus, y parásitos
- ♦ Comprender las bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos
- ♦ Identificar los elementos más importantes de un laboratorio de microbiología



Gracias a este Experto Universitario estarás al tanto de los últimos estudios sobre la incorporación de aditivos para mejorar la textura de los alimentos"





Objetivos específicos

Módulo 1. Microbiología e higiene de los alimentos

- ♦ Conocer los principales microorganismos alterantes, patógenos y beneficiosos de los alimentos
- ♦ Establecer los efectos beneficiosos de los microorganismos en el campo de la alimentación
- ♦ Identificar y comprender los elementos más importantes de un laboratorio de microbiología
- ♦ Aplicar las técnicas de detección de microorganismos en alimentos

Módulo 2. Bioquímica y química de los alimentos

- ♦ Conocer, comprender y utilizar los principios de las reacciones químicas y bioquímicas de los alimentos en un contexto profesional adecuado
- ♦ Identificar y utilizar los principios de los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
- ♦ Adquirir habilidades y destrezas en el análisis de alimentos
- ♦ Capacidad e identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, a los diferentes procesos tecnológicos junto con las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos

Módulo 3. Análisis y control de calidad

- ♦ Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
- ♦ Adquirir y aplicar habilidades y destrezas en el análisis de alimentos durante el ejercicio profesional
- ♦ Elaborar y aplicar mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria
- ♦ Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios

03

Estructura y contenido

Este Experto Universitario ha sido diseñado para ofrecer al especialista las últimas evidencias científicas sobre los microorganismos beneficiosos en los alimentos, los avances en las técnicas empleadas para el análisis de alimentos, así como el uso de aditivo en la mejora de la textura de los alimentos. Todo ello, además, teniendo en cuenta las medidas de seguridad e higiene implementadas en el sector. El contenido multimedia y los casos de estudio, elaborado por especialistas en este ámbito, serán de gran utilidad en este proceso de actualización de conocimientos.



“

El sistema Relearning, basado en la reiteración de contenido, te permite fluir de un modo mucho más natural por la microbiología e higiene de los alimentos de este programa”

Módulo 1. Microbiología e higiene de los alimentos

- 1.1. Introducción a la microbiología alimentaria
 - 1.1.1. Historia de la Microbiología de los Alimentos
 - 1.1.2. Diversidad microbiana: arqueas y bacterias
 - 1.1.3. Relaciones filogenéticas entre los organismos vivos
 - 1.1.4. Clasificación y nomenclatura microbiana
 - 1.1.5. Microorganismos eucarióticos: algas, hongos y protozoos
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principales técnicas en microbiología alimentaria
 - 1.2.1. Métodos de esterilización y asepsia
 - 1.2.2. Medios de cultivo: líquidos y sólidos, sintéticos o definidos, complejos, diferenciales y selectivos
 - 1.2.3. Aislamiento de cultivos puros
 - 1.2.4. Crecimiento microbiano en cultivos discontinuos y continuos
 - 1.2.5. Influencia de los factores ambientales sobre el crecimiento
 - 1.2.6. Microscopía óptica
 - 1.2.7. Preparación y tinción de las muestras
 - 1.2.8. Microscopía de fluorescencia
 - 1.2.9. Microscopía electrónica de transmisión y de barrido
- 1.3. Metabolismo microbiano
 - 1.3.1. Formas de obtención de energía
 - 1.3.2. Microorganismos fotótrofos, quimiolitotrofos y quimiorganotrofos
 - 1.3.3. Catabolismo de hidratos de carbono
 - 1.3.4. Degradación de glucosa a piruvato (glucólisis, vía de las pentosa-fosfato y vía de Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolismo de lípidos y proteínas
 - 1.3.6. Fermentación
 - 1.3.7. Tipos de fermentación
 - 1.3.8. Metabolismo respiratorio: respiración aerobia y respiración anaerobia
- 1.4. Alteraciones microbianas de los alimentos
 - 1.4.1. Ecología microbiana de los alimentos
 - 1.4.2. Fuentes de contaminación de los alimentos
 - 1.4.3. Contaminación fecal y contaminación cruzada
 - 1.4.4. Factores que influyen en la alteración microbiana
 - 1.4.5. Metabolismo microbiano en alimentos
 - 1.4.6. Control de la alteración y métodos de conservación
- 1.5. Enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos
 - 1.5.1. Infecciones alimentarias: transmisión y epidemiología
 - 1.5.2. Salmonelosis
 - 1.5.3. Fiebre tifoidea y paratifoidea
 - 1.5.4. Enteritis por *Campylobacter*
 - 1.5.5. Disentería bacilar
 - 1.5.6. Diarreas causadas por cepas de *E. coli* virulentas
 - 1.5.7. Yersiniosis
 - 1.5.8. Infecciones por *Vibrio*
- 1.6. Enfermedades por protozoos y helmintos transmitidos por alimentos
 - 1.6.1. Características generales de los protozoos
 - 1.6.2. Disentería amebiana
 - 1.6.3. Giardiasis
 - 1.6.4. Toxoplasmosis
 - 1.6.5. Criptosporidiosis
 - 1.6.6. Microsporidiosis
 - 1.6.7. Helmintos transmitidos por alimentos: vermes planos y vermes redondos
- 1.7. Virus, priones y otros biopeligros transmitidos por alimentos
 - 1.7.1. Propiedades generales de los virus
 - 1.7.2. Composición y estructura del virión: cápsida y ácido nucleico
 - 1.7.3. Crecimiento y cultivo de los virus
 - 1.7.4. Ciclo de vida de los virus (ciclo lítico): Fases de adsorción, penetración, expresión génica y replicación, y liberación

- 1.7.5. Alternativas al ciclo lítico: lisogenia en bacteriófagos, infecciones latentes, persistentes y transformación tumoral en virus de animales
- 1.7.6. Viroides, virusoides y priones
- 1.7.7. Incidencia de los virus en alimentos
- 1.7.8. Características de los virus transmitidos por alimentos
- 1.7.9. Hepatitis A
- 1.7.10. Rotavirus
- 1.7.11. Intoxicación por Escómbridos
- 1.8. Análisis microbiológico de los alimentos
 - 1.8.1. Técnicas de muestreo y toma de muestras
 - 1.8.2. Valores de referencia
 - 1.8.3. Microorganismos indicadores
 - 1.8.4. Recuentos microbiológicos
 - 1.8.5. Determinación de microorganismos patógenos
 - 1.8.6. Técnicas rápidas de detección en microbiología de los alimentos
 - 1.8.7. Técnicas moleculares: PCR convencional y PCR a tiempo real
 - 1.8.8. Técnicas inmunológicas
- 1.9. Microorganismos beneficiosos en los alimentos
 - 1.9.1. Fermentaciones alimentarias: el papel de los microorganismos en la obtención de alimentos
 - 1.9.2. Microorganismos como suplementos alimenticios
 - 1.9.3. Conservantes naturales
 - 1.9.4. Sistemas biológicos de conservación de los alimentos
 - 1.9.5. Bacterias probióticas
- 1.10. Biología celular microbiana
 - 1.10.1. Características generales de las células eucarióticas y procarióticas
 - 1.10.2. La célula procariota: componentes externos a la pared: glicocálix y capa S, pared celular, membrana plasmática
 - 1.10.3. Flagelos, movilidad bacteriana y taxias
 - 1.10.4. Otras estructuras superficiales, fimbrias y pili

Módulo 2. Bioquímica y química de los alimentos

- 2.1. El agua en los alimentos
 - 2.1.1. Importancia del agua en los alimentos
 - 2.1.1.1. Estructura molecular y propiedades físico-químicas
 - 2.1.1.2. Concepto de actividad de agua
 - 2.1.2. Métodos de determinación de la actividad de agua
 - 2.1.3. Isotermas de sorción
 - 2.1.4. Movilidad molecular del agua
 - 2.1.5. Diagramas de estado: transición de fases en alimentos
 - 2.1.6. Importancia tecnológica del agua en procesos industriales
- 2.2. Propiedades funcionales de los hidratos de carbono
 - 2.2.1. Características de los hidratos de carbono de los alimentos
 - 2.2.2. Propiedades funcionales de los mono y oligosacáridos
 - 2.2.3. Estructura y propiedades de polisacáridos
 - 2.2.3.1. Formación y estabilidad de los geles de almidón
 - 2.2.3.2. Factores que influyen en la formación de geles de almidón
- 2.3. Polisacáridos estructurales y sus funciones en alimentos
 - 2.3.1. Pectinas. Celulosa y otros componentes de la pared celular
 - 2.3.2. Polisacáridos procedentes de algas marinas
- 2.4. Pardeamiento no enzimático y enzimático
 - 2.4.1. Características generales del pardeamiento no enzimático
 - 2.4.2. Reacciones de pardeamiento no enzimático
 - 2.4.3. Caramelización y reacción de Maillard
 - 2.4.4. Mecanismos y control del pardeamiento no enzimático
 - 2.4.5. Reacciones de pardeamiento enzimático y medidas para controlarlo
- 2.5. Hidratos de carbono en frutas y hortalizas
 - 2.5.1. Metabolismo de frutas y hortalizas
 - 2.5.2. Reacciones bioquímicas de hidratos de carbono en frutas y hortalizas
 - 2.5.3. Control de condiciones tras recolección: tratamiento postcosecha

- 2.6. Propiedades funcionales de los lípidos
 - 2.6.1. Características de los lípidos de los alimentos
 - 2.6.2. Propiedades funcionales de los lípidos: formación de cristales y fusión
 - 2.6.3. Formación y ruptura de emulsiones
 - 2.6.4. Funciones de los emulsionantes y valor de HLB
- 2.7. Modificaciones de los lípidos en alimentos
 - 2.7.1. Principales reacciones de modificación de lípidos
 - 2.7.1.1. Lipólisis
 - 2.7.1.2. Autooxidación
 - 2.7.1.3. Enranciamiento enzimático
 - 2.7.1.4. Modificaciones químicas de la fritura
 - 2.7.2. Tratamientos físico-químicos de la modificación de lípidos
 - 2.7.2.1. Hidrogenación
 - 2.7.2.2. Transesterificación
 - 2.7.2.3. Fraccionamiento
- 2.8. Propiedades funcionales de proteínas y enzimas en alimentación
 - 2.8.1. Características de los aminoácidos y estructura proteica en los alimentos
 - 2.8.2. Tipos de enlaces en las proteínas. Propiedades funcionales
 - 2.8.3. Efecto de los tratamientos sobre los sistemas proteicos en panes, carnes y leche
 - 2.8.4. Tipos de enzimas alimentarias y aplicaciones
 - 2.8.5. Enzimas inmovilizadas y su uso en industria alimentaria
- 2.9. Pigmentos presentes en alimentos
 - 2.9.1. Características generales sobre alimentos
 - 2.9.2. Química y bioquímica de la mioglobina y hemoglobina
 - 2.9.3. Efecto del almacenamiento del procesado sobre el color de la carne
 - 2.9.4. Efectos del procesado sobre las clorofilas
 - 2.9.5. Estructura de carotenoides y antocianinas
 - 2.9.6. Modificaciones de color en antocianinas y reacciones químicas donde intervienen
 - 2.9.7. Flavonoides

- 2.10. Aspectos generales de aditivos alimentarios
 - 2.10.1. Concepto general de aditivo alimentario
 - 2.10.2. Criterios de utilización de aditivos. Etiquetado de aditivos
 - 2.10.3. Aditivos que prolongan la vida útil
 - 2.10.3.1. Conservadores: sulfitos y derivados, nitritos, ácidos orgánicos y derivados, y antibióticos
 - 2.10.4. Antioxidantes y sus características
 - 2.10.5. Aditivos que mejoran la textura: Espesantes, gelificantes y estabilizantes. Antiaglomerantes. Agentes de tratamiento de las harinas

Módulo 3. Análisis y control de calidad

- 3.1. Introducción al análisis y control de alimentos
 - 3.1.1. La calidad de los alimentos. Concepto de calidad y su evaluación
 - 3.1.2. Principales atributos de calidad de los alimentos
 - 3.1.3. Normas de calidad
 - 3.1.4. Alteraciones de la calidad de los alimentos
 - 3.1.4.1. Alteraciones de tipo físico
 - 3.1.4.2. Alteraciones de tipo químico
 - 3.1.4.3. Alteraciones de biológico
 - 3.1.5. Fraudes y adulteraciones
- 3.2. Técnicas de control de calidad de los alimentos I
 - 3.2.1. Control de calidad de los alimentos. Concepto. Trazabilidad en control de calidad
 - 3.2.2. Sistemas de gestión, control y aseguramiento de la calidad
 - 3.2.3. Métodos estadísticos aplicados al control de calidad
 - 3.2.4. Control de aceptación a la recepción. Control estadístico de procesos
- 3.3. Técnicas en el control de la calidad II
 - 3.3.1. Gráficos para el control de calidad por variables y atributos
 - 3.3.2. Garantía de calidad de producto final
 - 3.3.3. Bases y principios de los métodos utilizados para el control de calidad y autenticidad de los alimentos
 - 3.3.4. Técnicas de biología molecular e inmunológicas
 - 3.3.5. Análisis composicional. Análisis sensorial de los alimentos

- 3.4. Evaluación de la calidad de alimentos I
 - 3.4.1. Contenido de agua de los alimentos. Importancia del agua en los alimentos
 - 3.4.1.1. Métodos analíticos para la determinación del contenido de agua
 - 3.4.1.2. Concepto de actividad de agua y su importancia en los alimentos
 - 3.4.1.3. Métodos analíticos para la determinación de la actividad de agua
 - 3.4.2. Contenido de hidratos de carbono de los alimentos. Hidratos de carbono en los alimentos
 - 3.4.2.1. Importancia de los hidratos de carbono en los alimentos
 - 3.4.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los hidratos de carbono
 - 3.4.3. Contenido de compuestos nitrogenados de los alimentos. Compuestos nitrogenados en los alimentos
 - 3.4.3.1. Importancia de los componentes nitrogenados en los alimentos
 - 3.4.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos nitrogenados
 - 3.4.4. Contenido de compuestos lipídicos de los alimentos. Compuestos lipídicos en los alimentos
 - 3.4.4.1. Importancia de los lípidos en los alimentos
 - 3.4.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los compuestos lipídicos
- 3.5. Evaluación de la calidad de alimentos II
 - 3.5.1. Contenido de vitaminas de los alimentos. Vitaminas en los alimentos
 - 3.5.1.1. Importancia de las vitaminas en los alimentos
 - 3.5.1.2. Métodos analíticos para la determinación de las vitaminas
 - 3.5.2. Contenido de minerales de los alimentos. Minerales en los alimentos
 - 3.5.2.1. Importancia de los minerales en los alimentos
 - 3.5.2.2. Métodos analíticos para la determinación de los minerales
 - 3.5.3. Contenido de otros componentes de los alimentos
 - 3.5.3.1. Fitoquímicos en los alimentos
 - 3.5.3.2. Métodos analíticos para la determinación de los fitoquímicos
 - 3.5.4. Aditivos alimentarios. Aditivos en la industria agroalimentaria
 - 3.5.4.1. Importancia de los aditivos
 - 3.5.4.2. Métodos analíticos para la determinación de los aditivos
- 3.6. Evaluación de la calidad de carnes y derivados
 - 3.6.1. Determinación de pH y CRA de la carne fresca. Carnes PSE o DFD
 - 3.6.2. Determinación de colágeno en productos cárnicos
 - 3.6.3. Determinación de almidón en productos cárnicos cocido
- 3.7. Evaluación de la calidad de pescados, marisco y derivados
 - 3.7.1. Determinación del grado de frescura del pescado y marisco
 - 3.7.1.1. Determinación del color, sabor y textura
 - 3.7.1.2. Determinación Anisakis en pescado
 - 3.7.1.2.1. Determinación de especies de pescado
- 3.8. Evaluación de la calidad de leche y derivados
 - 3.8.1. Sólidos totales
 - 3.8.2. Estabilidad al alcohol
 - 3.8.3. Calidad de la mantequilla: Índice de refracción de la grasa
- 3.9. Evaluación de la calidad de cereales, legumbres y derivados
 - 3.9.1. Determinación de presencia de maíz transgénico
 - 3.9.2. Determinación de presencia de trigo blando en sémola
 - 3.9.3. Control de calidad en legumbres
- 3.10. Evaluación de la calidad de frutas, hortalizas y derivados
 - 3.10.1. Control de categorización de frutas y hortalizas
 - 3.10.2. Control de calidad de frutas y hortalizas en conserva
 - 3.10.3. Control de calidad de frutas y hortalizas en congeladas



Una titulación universitaria que te mostrará los últimos requisitos exigidos al sector alimentario en el control de calidad frutas y hortaliza o la detección de maíz transgénico

04

Metodología de estudio

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

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



“

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

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

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

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

“

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



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

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

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

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

“

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

Case studies o Método del caso

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

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

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



Método Relearning

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

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

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

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

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

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

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

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



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

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

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

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

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

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

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



Material de estudio

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

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



Prácticas de habilidades y competencias

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



Resúmenes interactivos

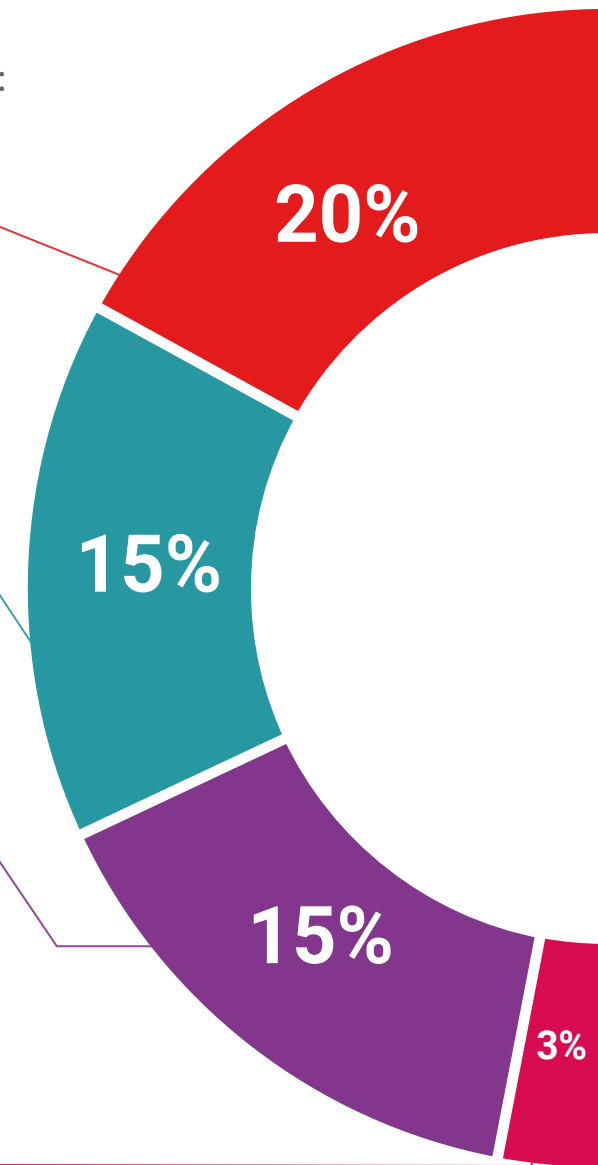
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

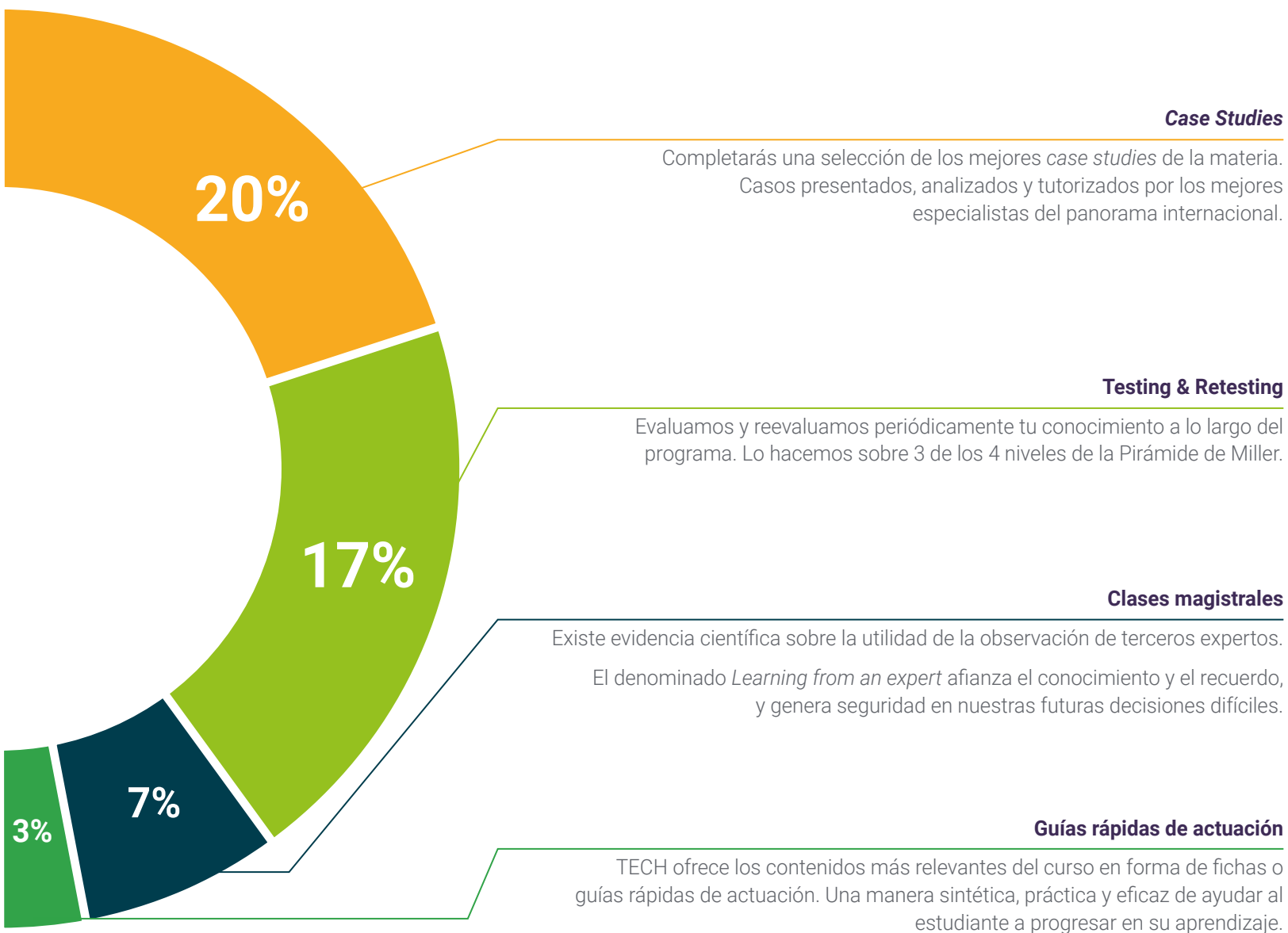
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

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





Case Studies

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



Testing & Retesting

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



Clases magistrales

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



Guías rápidas de actuación

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



05 Titulación

El Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos 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 **Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos** 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad**.

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

Título: **Experto Universitario en Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos**

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

Duración: **6 meses**



*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.



Experto Universitario

Evaluación de la Calidad
Organoléptica de Alimentos

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

Experto Universitario

Evaluación de la Calidad
Organoléptica de Alimentos

