专科文凭

食品行业研发与创新项目的开发与实施

tech 科学技术大学

tech 科学技术大学

专科文凭

食品行业研发与创新项目的开发与实施

- 模式:在线
- 时间:6个月
- 学历:TECH科技大学
- 时间表:按你方便的
- 考试:在线

网络访问: www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-development-execution-rdi-projects-food-sector

目录

01
介绍
4

02
目标
8

03
课程管理
12

04
结构和内容
18

05
方法
24

06
学位
32

01

介绍

由于食品领域的创新正在蓬勃发展，这个课程为营养学家解决了开发新食品和配料的研发与创新系统。新的产品和食品越来越多，以帮助我们过上更健康的生活，但我们必须非常熟悉所有的过程，以便满足所有的健康保证。它还规定了实施项目的财政支持系统、法律条件，特别是在规划、资源供应、控制和监测方面的项目运作方法。这是一个创新和全面的资格，将促进营养师的职业生涯。

在这个综合专科文凭中浓缩了有关食品项目开发和实施的最新信息"

这个专科文凭介绍了食品工业不同部门开发新食品和配料的研发与创新系统，这些系统需要新技术、新工艺和食品安全系统，这些系统越来越具体，并适应新食品的特点。这个，损害赔偿了当前设计和使用新原料的研究和开发系统，特别强调了保护原料和使用这些原料的食品的安全性的重要性。

另一方面，它规定了实施项目的财政支持系统、法律条件，特别是在规划、资源供应、控制和监督方面的项目运作方法。

适应食品环境中的项目工作对于进行创新、开发新产品或改善食品安全条件以及使用的食品和原料具有重要意义。出于这个原因，这个培训有一个专门的章节来研究它。

TECH技术大学的食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭是目前大学提供的最完整的研究生课程，因为它是针对食品安全的综合管理。

这个大学课程的教师是大学教授和来自各学科的专业人员，涉及初级生产、使用分析和仪器技术进行质量控制、防止意外和故意污染和欺诈、食品安全/食品完整性认证的监管计划和食品防御以及食品欺诈/食品真实性。他们是食品立法和质量安全法规、方法和流程的验证、质量管理的数字化、新食品的研究和开发方面的专家，最后是研发和创新项目的协调和执行。专门从事每个具体科目的专业人员，他们制定这个课程的目的是为了成功地培训这个领域的未来专家级营养师。

这个**食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭**包含了市场上最完整和最新的课程。主要特点是:

- 制定由营养领域的食品安全专家提出的案例研究
- 图形化、示意图和突出的实用性的内容，这些内容的构思为专业实践提供了科学和实用的信息，是专业实践所必需的
- 关于食品行业研发与创新项目开发与实施的新闻
- 可以进行自我评价过程的实践练习，以提高学习效果
- 它特别强调食品行业研发和创新项目的开发和实施的创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和个人反思工作
- 可通过任何固定或便携式设备与互联网连接来获取内容

> TECH公司为你带来了一个创新的课程，拥有当今市场上最完整和最新的理论和实践内容"

"通过这个食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭，对你的未来进行投资"

通过这个专科文凭，可以设计出具有风味的低糖和低脂产品。

了解植物和动物来源的新食品成分的研发和创新发展的最新趋势。

其教学人员包括来自食品部门面向研发和创新项目的专业人员，他们将自己的工作经验贡献给该课程，以及来自领先公司和著名大学的知名专家，他们为营养师提供了一个全球和共同的视野。

它的多媒体内容是用最新的教育技术开发的，将允许专业人员进行情境式的学习，即在模拟的环境中提供沉浸式的培训程序，在真实的情况下进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习，通过这种方式，医生必须尝试解决整个学年出现的不同专业实践情况。为此，专业人员将得到由著名和经验丰富的运动营养专家创建的创新互动视频系统的帮助。

02

目标

食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭旨在促进专业人员的表现，掌握该行业的最新和最创新的进展以及所有必要的信息。通过这个研究领域的专业人士设计的理论和实践内容，营养学家将加深他们对这一主题的认识，并获得将他们的职业生涯集中在这一特定领域所需的工具。同样，在这个专科文凭中，专业人员将解决食品安全领域专家的主要干预措施，这将使他/她能够完善和提高他/她的能力，确信他/她正在执行既定的协议。

关注你的职业未来，用
TECH赋予你成功的能力"

总体目标

- 分析国际层面上的食品法原则，以及直到今天的演变
- 分析食品立法方面的能力，以便在食品行业履行相应的职能
- 评估食品工业程序和行动机制
- 为在食品行业的产品开发中应用立法奠定基础
- 建立能够开发新食品和成分的研发和创新系统，特别是在食品安全问题上，以便能够解决这一领域的研究、开发和创新
- 在研究背景下，发展和/或应用思想提供基础或机会的知识，包括对与责任进行反思
- 确定研发和创新系统在食品环境中开发新产品和工艺领域的功能
- 分析研发与创新系统，以及食品研发与创新的规划、管理、评估、成果保护和传播工具的使用
- 在研究背景下，发展和/或执行思想提供基础或机会的知识，包括对与责任进行反思

具体目标

模块1.食品立法和质量安全法规

- 界定食品法的基本原理
- 描述和发展食品安全领域的主要国际和欧洲机构，并确定其能力
- 分析欧洲框架下的食品安全政策
- 描述食品法的原则、要求和措施
- 概述欧洲监管食品行业的立法框架
- 识别和确定食物链中各参与者的责任
- 对食品安全领域的责任和犯罪类型进行分类
- 在西班牙制定横向立法的标准

模块2.新食品和配料的研发+创新

- 建立食品技术的新趋势，引起市场上新产品的研究和实施路线的发展
- 建立需要研究和开发工作的最创新技术的基础，以了解在生产新食品和配料中使用的可能性
- 设计研究和开发协议，将功能成分纳入基本食品，考虑到其技术功能特性，以及生产过程中涉及的技术工艺
- 建立食品技术的新趋势，引起市场上新产品的研究和实施路线的发展
- 应用研究和开发方法来评估新型食品和成分的功能性、生物利用率和生物可及性

模块3.食品行业的安全认证

- 建立研发和创新体系，使新型食品和原料的开发，特别是在食品安全问题上，从而解决新型食品和原料领域的研究、开发和创新
- 汇编开发新食品的研发和创新活动的资金来源，以便在食品工业中处理不同的创新战略
- 分析在科技、经济和法律领域获取公共和私人信息来源的方式，以便规划研发和创新项目
- 为项目规划和管理、控制报告和结果监测制定方法
- 评估技术转让系统，以便将研发和创新成果转移到生产环境中
- 在项目的文件阶段完成后，对项目的实施情况进行分析

03

课程管理

这个课程的教学人员包括食品行业中应用于开发和执行营养水平的研发与创新项目的领先专家，他们将为你提供他们的知识和经验，以便你能够深化你的日常工作。同样，其他具有公认声望的专家也参与了教学大纲的设计和制定，以跨学科的方式完成了该课程。所有这些，都是在TECH的卓越标准下进行的，其目标是培训营养师，为他们提供必要的学术工具，使他们在这个领域的工作有更大的成功保障。

这个领域的真正专家将指导你正确发展研发和创新项目，以彻底改变营养世界"

国际客座董事

广泛专注于**食品安全**，John Donaghy是一位杰出的**微生物学家**，拥有超过20年的丰富职业经验。他对食品传播病原体、风险评估和分子诊断等领域的全面了解，使他成为国际知名机构如**Nestlé或北爱尔兰农业科学服务部**的成员。

在他的主要工作中，尤其负责与**食品安全微生物学**相关的操作层面，包括风险分析和关键控制点。此外，他还开发了多个**前提条件计划，以及细菌规格**，以确保食品生产环境既卫生又安全。

他坚定承诺提供一流服务，这促使他将**领导工作与科学研究**相结合。在这方面，他拥有**大量的学术成果**，包括50多篇详尽的文章，涉及**大数据对食品安全风险**动态管理的影响、乳制品成分的微生物学方面、枯草芽孢杆菌检测阿魏酸酯酶、通过乳清产生的多聚半乳糖醛酸酶从柑橘皮中提取果胶，以及胶质溶杆菌生产蛋白水解酶。

此外，他是全球范围内会议和论坛的常客，讨论最创新的**分子分析方法**来检测病原体以及食品制造卓越系统的实施技术。因此，他帮助专业人士保持在这些领域的前沿，同时推动了**质量控制**理解的重大进展。另外，他**赞助内部项目**的研究和开发，以提高食品的微生物安全性。

Donaghy, John 医生

- Nestlé全球食品安全总监，瑞士洛桑
- 北爱尔兰农业和生物科学研究所食品安全微生物项目负责人
- 北爱尔兰农业科学服务部高级科学顾问
- 爱尔兰政府和欧盟食品安全局资助的多项计划顾问
- 奥斯特大学生物化学博士
- 国际食品微生物规格委员会成员

“感谢 TECH，您将能够与世界上最优秀的专业人士一起学习”

管理人员

Limón Garduza, Rocío Ivonne 医生

- 农业化学和植物学博士(马德里自治大学)
- 食品生物技术硕士 (MBTA)(奥维耶多大学)
- 食品工程师,食品科学与技术学士 (CYTA)
- ISO 22000 食品质量管理专家
- Mercamadrid 培训中心 (CFM) 食品质量和安全专业教师

教师

Colina Coca, Clara 医生

- 在UOC担任合作讲师。自2018年以来
- 营养学、食品科学与技术博士
- 质量与食品安全硕士：APPCC 系统
- 运动营养研究生

Martínez López, Sara 医生

- 马德里欧洲大学营养与食品技术兼职教授
- 微生物群、食品与健康”研究组研究员。马德里欧洲大学
- 药学博士（马德里康普顿斯大学）
- 化学学士（穆尔西亚大学）

Rendueles de la Vega, Manuel 医生

- 2004年以来，国家研发计划项目三项首席研究员
- 化学工程博士，化学工程教授（奥维耶多大学）
- 自 2013 年起担任奥维耶多大学食品生物技术硕士协调员

04

结构和内容

这个专科文凭的内容是以这样的方式安排的，即营养学家获得了对食品部门在研发和执行项目领域的现状的全面了解。教学大纲是由该部门的专业人士制定的，他们每天都在履行这些职能，为学生提供真实的案例和应用于其研究领域的最新技术发展。因此，该结构分为三个部分，详细解释每个概念。第一个模块包括食品立法和质量与安全法规。第二个模块涉及新型食品和配料的研发与创新。最后，第三个模块的重点是研发与创新项目的开发、协调和实施。通过这种方式，学生获得了日常练习的全部技能。

你将学习如何设计旨在改善特定生理功能的功能性食品"

模块1.食品立法和质量安全法规

1.1. 介绍
- 1.1.1. 合法组织
- 1.1.2. 基本概念
  - 1.1.2.1.法律
  - 1.1.2.2.立法
  - 1.1.2.3.当前的食品法规
  - 1.1.2.4.标准
  - 1.1.2.5.皇家法令
  - 1.1.2.6.认证等

1.2. 国际的食品法规国际组织
- 1.2.1. 联合国粮食及农业组织(粮农组织)
- 1.2.2. 世界卫生组织(WHO)
- 1.2.3. 食品法典委员会
- 1.2.4. 世界贸易组织

1.3. 欧洲的食品法规
- 1.3.1. 欧洲的食品法规
- 1.3.2. 食品安全白皮书
- 1.3.3. 食品法原则
- 1.3.4. 食品法规的一般要求
- 1.3.5. 程序
- 1.3.6. 欧洲食品安全局 (EFSA)

1.4. 公司食品安全管理
- 1.4.1. 责任
- 1.4.2. 授权
- 1.4.3. 认证

1.5. 横向食品立法第1部分
- 1.5.1. 一般卫生规定
- 1.5.2. 公共饮用水
- 1.5.3. 食品的官方控制

1.6. 横向食品立法第2部分
- 1.6.1. 储存、保存和运输
- 1.6.2. 与食品接触的材料
- 1.6.3. 食品添加剂和调味剂
- 1.6.4. 食物中的污染物

1.7. 纵向食品立法:植物源产品
- 1.7.1. 蔬菜及衍生物
- 1.7.2. 水果及衍生物
- 1.7.3. 谷物
- 1.7.4. 豆类
- 1.7.5. 食用植物油
- 1.7.6. 食用脂肪
- 1.7.7. 调味料和香料

1.8. 纵向食品立法:动物源性产品
- 1.8.1. 肉类和肉类衍生产品
- 1.8.2. 海洋产品
- 1.8.3. 牛奶和乳制品
- 1.8.4. 鸡蛋及衍生产品

1.9. 纵向食品立法:其他产品
- 1.9.1. 兴奋剂食品及衍生产品
- 1.9.2. 饮料
- 1.9.3. 即食餐点

模块2.新食品和配料的研发+创新

2.1. 食品生产的新趋势
- 2.1.1. 旨在改善特定生理机能的功能性食品设计
- 2.1.2. 功能性食品和保健品设计的创新和新趋势

2.2. 从不同起始原料中分离、富集和纯化功能成分的技术和工具
- 2.2.1. 化学特性
- 2.2.2. 感官特性

2.3. 将功能成分加入基础食品的程序和设备
- 2.3.1. 根据功能食品的化学和感官特性、热量摄入等进行配方。
- 2.3.2. 稳定配方中的生物活性成分
- 2.3.3. 剂量

2.4. 美食研究
- 2.4.1. 纹理
- 2.4.2. 粘度和风味新厨房使用的增稠剂
- 2.4.3. 凝胶
- 2.4.4. 乳剂

2.5. 功能性食品和保健品设计的创新和新趋势
- 2.5.1. 旨在改善特定生理机能的功能性食品设计
- 2.5.2. 功能性食品设计的实际应用

2.6. 生物活性化合物的具体配方
- 2.6.1. 功能性食品配方中的类黄酮转化
- 2.6.2. 酚类化合物的生物利用度研究
- 2.6.3. 功能性食品配方中的抗氧化剂
- 2.6.4. 在功能性食品的设计中保持抗氧化稳定性

2.7. 低糖低脂产品设计
- 2.7.1. 低糖产品开发
- 2.7.2. 低脂产品
- 2.7.3. 结构脂质的合成策略

2.8. 新食品配料的开发过程
- 2.8.1. 具有工业应用的食品配料获取先进工艺:微粉化和微囊化技术
- 2.8.2. 超临界和清洁技术
- 2.8.3. 用于生产新食品配料的酶促技术
- 2.8.4. 新食品配料的生物技术生产

2.9. 植物和动物来源的新食品配料
- 2.9.1. 发展趋势
- 2.9.2. 植物性成分应用
- 2.9.3. 动物源成分的应用

2.10. 标签和保存系统的研究和改进
- 2.10.1. 标签要求
- 2.10.2. 新的保护系统
- 2.10.3. 健康声明的验证

模块3.食品行业的安全认证

3.1. 食品领域的创新与竞争力
- 3.1.1. 食品行业分析
- 3.1.2. 流程、产品和管理的创新
- 3.1.3. 新食品上市监管条件

3.2. 研发体系
- 3.2.1. 公开调查和私人调查
- 3.2.2. 区域计划和对当地企业的支持
- 3.2.3. 国家研发+创新计划
- 3.2.4. 国际项目
- 3.2.5. 研究推进机构

3.3. R+D+i项目
- 3.3.1. R+D+I 援助计划
- 3.3.2. 项目类型
- 3.3.3. 融资类型
- 3.3.4. 项目的评估、监测和控制

3.4. 科技生产
- 3.4.1. 研究成果的出版和传播
- 3.4.2. 基础研究/应用研究
- 3.4.3. 私人信息来源

3.5. 技术转让
- 3.5.1. 保护工业产权专利
- 3.5.2. 食品部门转让的监管条件
- 3.5.3. 欧洲食品安全局 (EFSA)
- 3.5.4. 食品和药物管理局 (FDA)
- 3.5.5. 国家组织例子。西班牙食品安全与营养局 (AESAN)

3.6. R+D+i项目规划
- 3.6.1. 工作分解方案
- 3.6.2. 资源分配
- 3.6.3. 任务优先级
- 3.6.4. 甘特图方法
- 3.6.5. 具有数字支持的规划方法和系统

3.7. R+D+i 项目的文件编制
- 3.7.1. 以前的研究
- 3.7.2. 提交进度报告
- 3.7.3. 开发项目记忆

3.8. 项目的执行
- 3.8.1. 检查清单
- 3.8.2. 可交付的成果
- 3.8.3. 控制项目的进展

3.9. 项目交付和验证
- 3.9.1. R+D+i 项目管理的 ISO 标准
- 3.9.2. 完成项目阶段
- 3.9.3. 结果与可行性分析

3.10. 实施已开发的 R+D+I 项目
- 3.10.1. 采购管理
- 3.10.2. 供应商验证
- 3.10.3. 项目的确认和验证

"这种培训将使你能够以一种舒适的方式推进你的职业生涯"

05

方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的:**再学习**。

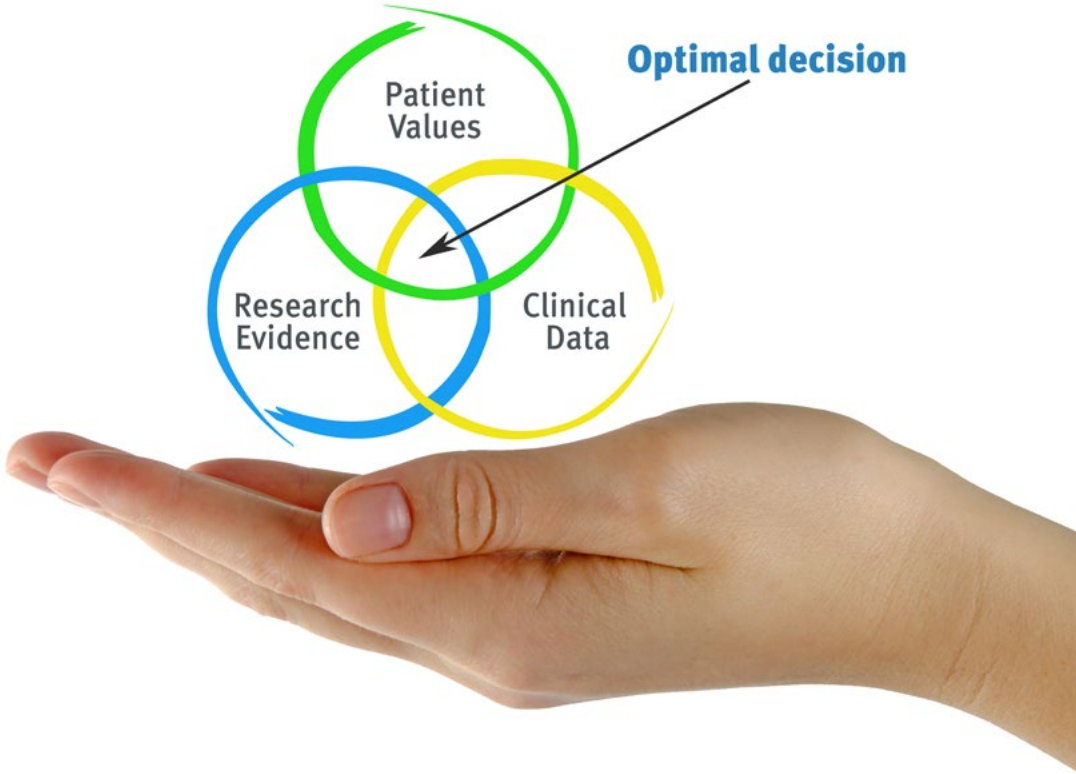
这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。

发现再学习，这个系统放弃了传统的线性学习，带你体验循环教学系统:这种学习方式已经证明了其巨大的有效性，尤其是在需要记忆的科目中”

在TECH，我们使用案例法

在特定的临床情况下，医生应该怎么做?在整个课程中，你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例，他们必须调查，建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性，有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移，学习得更好，更快，更持久。

> 和TECH,营养学家可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法，临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍，它成为一个“案例”，一个说明某些特殊临床内容的例子或模型，因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是，案例要以当前的职业生活为基础，试图重现专业营养实践中的实际问题。

> 你知道吗，这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的?案例法包括提出真实的复杂情况，让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年，它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收，而且还，通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。

2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中，使营养师能够更好地将知识融入临床实践。

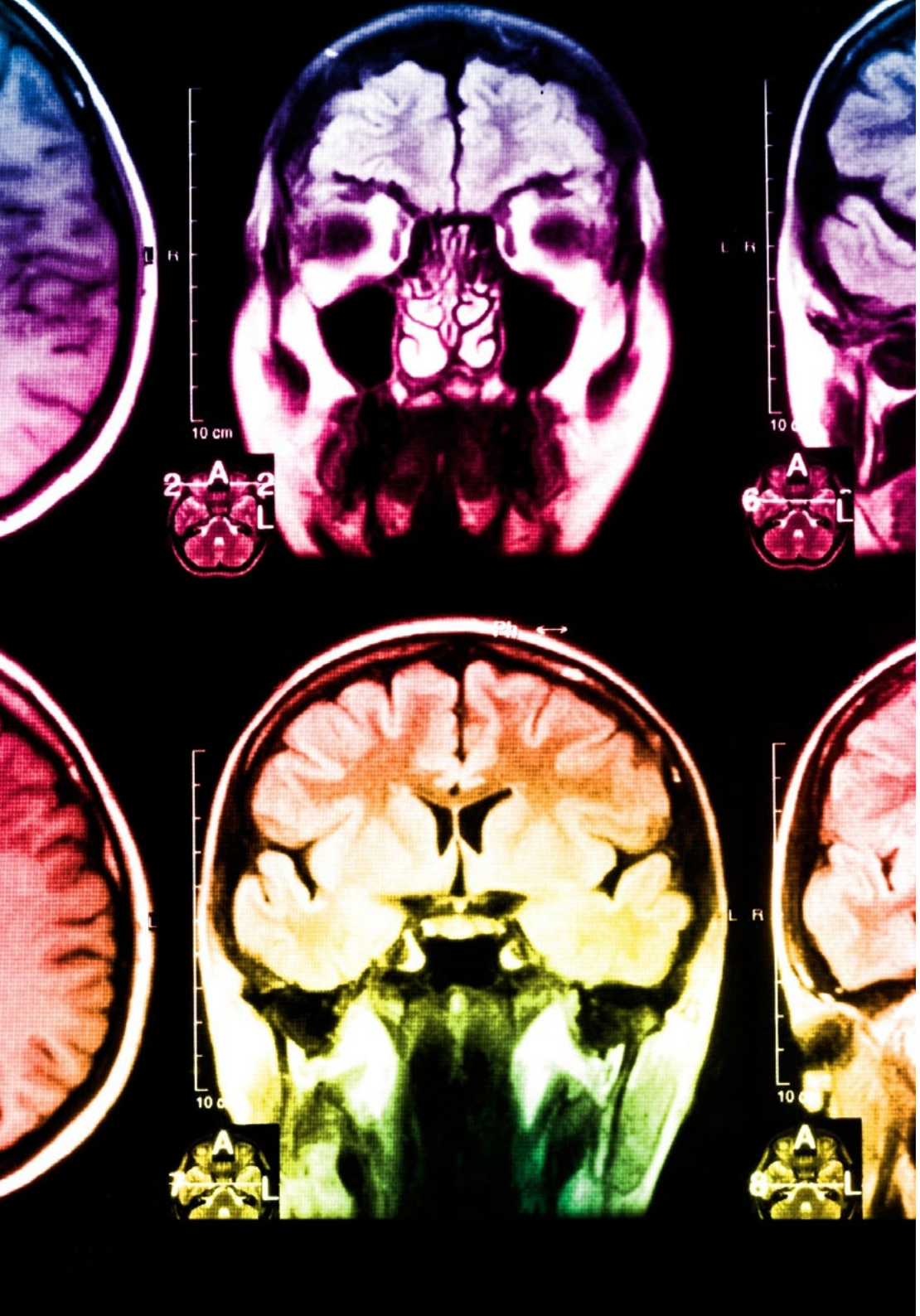
3. 由于使用了从现实中产生的情况，思想和概念的吸收变得更容易和更有效。

4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激，这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。

再学习方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合，
在每节课中结合了8个不同的教学元素。
我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究：再学习。

营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。



处在世界教育学的前沿，按照西班牙语世界中最好的在线大学（哥伦比亚大学）的质量指标，再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法，我们已经培训了超过45000名营养师，取得了空前的成功，在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的，大学学生的社会经济状况很好，平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍，表现更出色，使你更多地参与到训练中，培养批判精神，捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中，学习不是一个线性的过程，而是以螺旋式的方式发生（学习，解除学习，忘记和重新学习）。因此，我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准，我们的学习系统的总分是8.01分。

该方案提供了最好的教育材料，为专业人士做了充分准备。

学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的，因此，教学的发展是具体的。

然后，这些内容被应用于视听格式，创造了TECH在线工作方法。所有这些，都是用最新的技术，提供最高质量的材料，供学生使用。

营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术，最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些，都是以第一人称，以最严谨的态度进行解释和详细说明的，以促进学生的同化和理解。最重要的是，您可以想看几次就看几次。

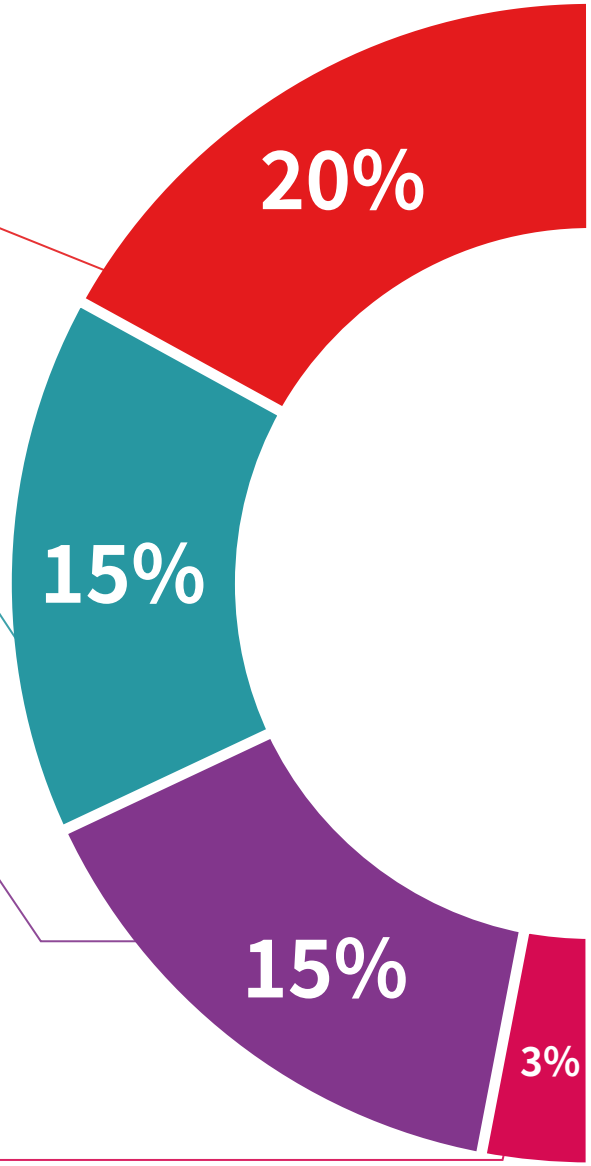
互动式总结

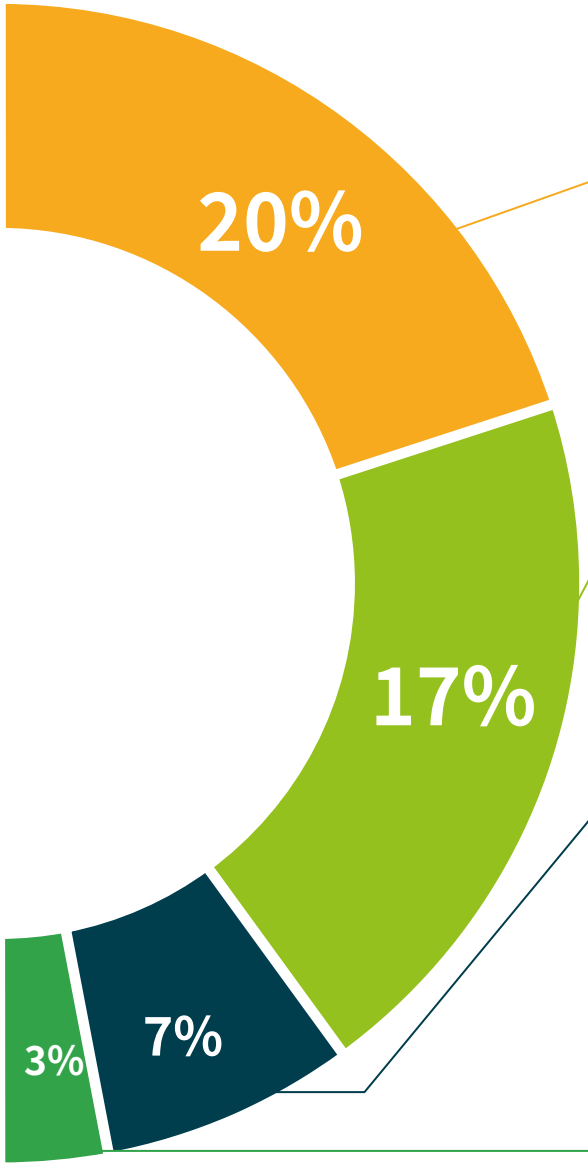
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中，其中包括音频，视频，图像，图表和概念图，以强化知识。

这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。

延伸阅读

最近的文章，共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里，学生可以获得他们完成培训所需的一切。





由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此，TECH将向您展示真实的案例发展，在这些案例中，专家将引导您注重发展和处理不同的情况：这是一种清晰而直接的方式，以达到最高程度的理解。

测试和循环测试

在整个课程中，通过评估和自我评估活动和练习，定期评估和重新评估学习者的知识：通过这种方式，学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。

大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆，并为未来的困难决策建立信心。

快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的，实用的，有效的帮助学生在学习上取得进步的方法。

06

学位

食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭除了保证最严格和最新的培训外，还可以获得由TECH科技大学颁发的专科文凭学位证书。

这个**食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。

评估通过后，学生将通过邮寄收到**TECH科技大学**颁发的相应的**专科文凭**学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在专科文凭获得的资格，并将满足工作交流，竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位：**食品行业研发与创新项目的开发与实施专科文凭**

官方学时：**600小时**

tech 科学技术大学

授予

文凭

_____先生/女士，身份证号码_____

顺利通过并获得认证的课程是

专科文凭

食品行业研发与创新项目的开发与实施

这是一个由本大学授予的学位，相当于450个小时，
开始日期是 dd/mm/aaaa,结束日期是dd/mm/aaaa。

截至2018年6月28日，TECH是一所被公共教育部认可的私立高等教育机构。

2020年六月17日

Tere Guevara Navarro女士
校长

Unique TECH Code: AFWORD235 techtitute.com/certificates

*海牙认证。如果学生要求有海牙认证的毕业证书，TECH EDUCATION将作出必要的安排，并收取额外的费用。

tech 科学技术大学

专科文凭

食品行业研发与创新项目的开发与实施

- 模式:在线
- 时间:6个月
- 学历:TECH科技大学
- 时间表:按你方便的
- 考试:在线

专科文凭

食品行业研发与创新项目的开发与实施

tech 科学技术大学