



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**U UNIVERSIDAD
Hemisferios**

Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre Euroinnova

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir Euroinnova

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova

ALIANZA EUROINNOVA Y UNIVERSIDAD HEMISFERIOS

Euroinnova International Online Education y la Universidad Hemisferios de Ecuador – UHEM cierran una colaboración de forma exitosa. De esta forma, ambas instituciones apuestan por seguir llevando la educación de calidad a todos los rincones del mundo.

Se trata de una alianza que será comercializable en Euroinnova, reforzando la presencia en el Marketplace internacional líder en formación online, ampliando su catálogo de programas formativos online y ofreciendo metodologías propias para un aprendizaje personalizado. Además, ambas instituciones apuestan por un modelo innovador y diferenciador. Compartiendo su objetivo por formar a profesionales altamente cualificados, en un entorno ético, innovador, investigador, ecológico y con tecnología punta.

Además, gracias al equipo de docentes especializados, se ofrece un acompañamiento tutorizado a lo largo de la formación.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios



DURACIÓN
130 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulo de Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios expedido por la Universidad Hemisferios en colaboración con Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM)

UNIVERSIDAD HEMISFERIOS

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UNIVERSIDAD HEMISFERIOS UHE
EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Universidad Hemisferios UHE
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año)

UNIVERSIDAD HEMISFERIOS
La Universidad

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA/MANAGER
La Dirección Académica

ISO 9001 **ISO 27001** **IQNET 100**

Con Establecimiento, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (C) (Plan. Resolución 6046)

Descripción

Existe una creciente demanda en la industria alimentaria de profesionales capaces de innovar y desarrollar nuevos productos para satisfacer las necesidades cambiantes del mercado. Pero este

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

desarrollo de nuevos alimentos es un proceso complejo que necesita tener una base fundamentada en los ingredientes, la formulación de alimentos, las distintas técnicas de procesamiento y los principios para una correcta manipulación de estos. Este Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios te permitirá desarrollar habilidades específicas relacionadas con los alimentos, los últimos avances en tecnología y los principios de seguridad alimentaria. Estos aspectos son fundamentales para lanzar al mercado los productos alimentarios más adaptados a las necesidades de la población.

Objetivos

- Comprender la relación entre biotecnología y la industria alimentaria.
- Conocer el papel de los microorganismos en la producción de alimentos.
- Evaluar los efectos de los alimentos modificados genéticamente.
- Definir y desarrollar alimentos funcionales.
- Aplicar la biotecnología en la seguridad alimentaria.
- Adquirir conocimientos sobre higiene alimentaria.

Para qué te prepara

Este Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios se dirige a la población interesada en la industria alimentaria, la biotecnología aplicada a los alimentos y la seguridad alimentaria como, por ejemplo, personal que trabaja en la industria y desean actualizar sus conocimientos o estudiantes de nutrición, tecnología de los alimentos o biotecnología.

A quién va dirigido

Con este Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios podrás obtener conocimientos técnicos, entender la seguridad alimentaria, desarrollar habilidades sobre el procesado, mantener altos estándares de calidad, adaptarte a las necesidades y tendencias del mercado e identificar y manejar la gestión de alergias alimentarias e intolerancias. Todos estos son aspectos muy relevantes y demandados en este campo.

Salidas laborales

Las salidas laborales de este Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios te permitirán desarrollar nuevos alimentos, gestionar la calidad y seguridad de estos, o solicitar trabajo en consultorías alimentarias o investigación en biotecnología alimentaria para desarrollar tecnologías y

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

procesos innovadores para la industria alimentaria.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. Biotecnología y alimentos
2. Microorganismos y alimentos fermentados
3. Fermentación de cárnicos, lácteos y otros

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTACIÓN Y GENÉTICA

1. ADN, genes y genomas
2. Microorganismos modificados genéticamente. Aplicación en los alimentos y efectos sobre la salud y la nutrición
3. Tipología de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTOS FUNCIONALES, PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Biotecnología y alimentos funcionales
2. Biotecnología y alimentos prebióticos, probióticos, simbióticos y enriquecidos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS APLICADOS DE LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Aplicaciones de la biotecnología en seguridad alimentaria
2. Plan de gestión de alérgenos. La importancia del reglamento
3. Buenas prácticas ambientales en industrias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria
2. Alteraciones de los alimentos
3. Manipulación higiénica de los alimentos
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
7. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo

8. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Principales alimentos causantes de alergias
4. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
5. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
6. El uso del látex en la manipulación de alimentos
7. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
8. Alimentos para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ESTRATEGIA E INNOVACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS

1. Decisiones sobre el lanzamiento de nuevos productos
2. Etapas del proceso secuencial de desarrollo de nuevos productos
3. Adaptación y difusión de nuevos productos
4. Estrategias de marketing para nuevos productos

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group