



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**inesem**  
business school

**UNIVERSIDAD  
HEMISFERIOS**

## Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios





Elige aprender en la escuela  
líder en formación online

# ÍNDICE

1 | Somos  
INESEM

2 | Rankings

3 | Alianzas y  
acreditaciones

4 | By EDUCA  
EDTECH  
Group

5 | Metodología  
LXP

6 | Razones por  
las que  
elegir  
Euroinnova

7 | Financiación  
y Becas

8 | Métodos de  
pago

9 | Programa  
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS INESEM

---

INESEM es una **Business School Online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

**18**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Más de un

**90%**

tasa de  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



Leaders driving change  
**Elige Inesem**

## ALIANZA INESEM Y UNIVERSIDAD HEMISFERIOS

---

La colaboración entre **INESEM** y la **Universidad Hemisferios** tiene como motivo principal la posibilidad de ofrecer una formación de vanguardia, apostando por la profesionalización manteniendo una visión innovadora y sirviéndose de la última tecnología.

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.

Con esta nueva alianza, INESEM amplía su red de colaboradores y partners de carácter internacional, reafirmando como una de las escuelas de negocios más fuerte del panorama empresarial actual y apostando por metodologías innovadoras y tecnológicas para conseguir ofrecer una formación online adaptada al entorno laboral actual.

Cabe mencionar que este acuerdo será comercializable en Euroinnova, reforzando la presencia como el Marketplace internacional líder en formación online, ampliando su catálogo de programas formativos y ofreciendo una metodología propia para un aprendizaje personalizado.



[Ver en la web](#)



## RANKINGS DE INESEM

---

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



[Ver en la web](#)

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES

---

### Relaciones institucionales



### Relaciones internacionales



### Accreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

## BY EDUCA EDTECH

---

Inesem 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 INESEM

---

### 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 Inesem.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem 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

Inesem 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

## 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. 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



[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 más...



Protección al Comprador

[Ver en la web](#)

# 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**

**inesem business school**

**LA ESCUELA DE EDUCACIÓN ONLINE  
Y EDUCACIÓN CONTINUA DE LA UNIVERSIDAD HEMISFERIOS.  
INESEM BUSINESS SCHOOL**

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 la Universidad Hemisferios.  
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).

**EN Educación**  
La Universidad plus

NOMBRE ALUMNO/A  
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER  
La Dirección Académica

ISO ISO IQNET

Ver en la web

## 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 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.

## A quién va dirigido

---

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.

## Para qué te prepara

---

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 procesos innovadores para la industria alimentaria.

[Ver en la web](#)

## 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

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

### !Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.com)

### 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

