

Diploma de Experto de Innovación en Nutrición y Gastronomía

Diploma de Experto Online de Innovación en Nutrición y Gastronomía

Inicio
12 mar. 2025

100%
Online

12
Créditos ECTS

Idiomas: Español, Catalán

Titulación propia

Duración :

[Matricúlate](#)

[Solicita información](#)



Metodología 100% online



1.ª universidad online del mundo



Acompañamiento personalizado

Presentación

Con este diploma de experto puedes adquirir conocimientos sobre las nuevas tendencias en la alimentación y su aplicación a la gastronomía, todo desde un enfoque saludable y sostenible.

La creciente preocupación por la salud y la nutrición impulsa la investigación de nuevas soluciones alimentarias que puedan contribuir a una dieta equilibrada y saludable.

La gastronomía es una parte integral de la cultura y la economía locales, y la innovación en este campo puede ayudar a desarrollar nuevas maneras de cocinar para conseguir que el hecho de alimentarse no solo sea placente, sino también saludable y sostenible.

Estudios de Ciencias de la Salud de la UOC

[Web](#) | [Blog](#) | [Tweet](#)

[Tweets by UOCesalut](#)

Másters abiertos

Este programa te permite tener un máster abierto. Con nuestros másters abiertos diseñas tu propio programa en función de tu interés y de tus necesidades profesionales.

Entre las mejores universidades

La UOC se sitúa entre el 7 % de las mejores universidades del mundo según el World University Rankings 2024.

Programa académico

Programa académico

Carga lectiva

Para obtener este diploma de experto, el estudiantado tiene que superar **12 créditos ECTS**.

El número de créditos ECTS es una estimación del tiempo que el alumnado puede invertir para adquirir las competencias asociadas a una asignatura.

Cada crédito ECTS equivale aproximadamente a **25 horas** de dedicación.

El proceso de aprendizaje está basado en el modelo de **evaluación continua (EC)**, es decir, no se realizarán pruebas finales presenciales en ninguna de las asignaturas.

Asignaturas

Este diploma de experto se cursa en **un único semestre académico** y consta de **2 asignaturas obligatorias**.

Nuevas tendencias en alimentación - 6 Créditos ECTS

- Nutrigenómica, nutrigenética, metabolómica. La cara emergente de la nutrición.
- Microbiota, epigenética.
- Dieta cetogénica, ayuno intermitente, FODMAP.
- Dieta vegetariana, dieta vegana.

Gastronomía, salud y sostenibilidad - 6 Créditos ECTS

- Introducción: relación entre gastronomía y nutrición
- Técnicas culinarias y métodos de cocción
- Cocina y nuevas tecnologías
- Enfermedades crónicas y gastronomía

En este programa **no se cursan prácticas**.

Recursos para el aprendizaje

La UOC ofrece un **modelo flexible** que permite al estudiantado **aprender en cualquier lugar y en cualquier momento**. El alumnado puede adaptar el proceso de aprendizaje en función de su estilo de vida, consultar los recursos de aprendizaje e interactuar con estos recursos en diferentes formatos y desde múltiples dispositivos.

En las aulas se trabaja en una modalidad de acción formativa compacta construida a partir de una situación definida alrededor de un reto, basada en competencias y cuyo núcleo es una actividad.

Esta modalidad permite un aprendizaje:

- flexible,
- cercano al ritmo y al esfuerzo del estudiantado y
- contextualizado en la realidad socioprofesional que da sentido a la titulación.

Se proporciona una **selección de recursos (Niu)** para la resolución de los retos que se plantean en las aulas. El Niu tiene una estructura de tipo mosaico y permite integrar recursos producidos por la UOC, otros recursos que la UOC tiene en la Biblioteca y recursos de la red. Cada recurso se acompaña de información que ayuda al alumnado a planificar y organizar el trabajo.

La UOC se plantea el reto de hacer evolucionar el concepto de módulo didáctico con la intención de ofrecer una **diversidad de formatos en función de las necesidades pedagógicas**. De este modo, el abanico de recursos se amplía con contenidos innovadores y atractivos para responder a los distintos estilos de aprendizaje y las diferentes generaciones de aprendices, e incorpora las nuevas tendencias en aprendizaje en línea.

En este sentido, los recursos pueden estar presentes en diferentes idiomas (español o inglés) en función de su tipología.

[+ ¿Quieres consultar más información sobre los recursos de la UOC?](#)

Duración

En la UOC, un crédito ECTS equivale a 25 horas de trabajo del estudiante.

Según el número de créditos ECTS, la duración de los programas de formación permanente oscila entre 1 mes y 2 años, aproximadamente:

- Máster de formación permanente: 2 años
- Diploma de especialización: 1 año
- Diploma de experto: 1 semestre (6 meses)
- Curso de posgrado: entre 1 y 6 meses

Profesorado

Dirección de estudios

Doctor en Medicina y Cirugía de la Universidad de Barcelona. Profesor de Medicina Molecular en el Departamento de Biología Molecular y Celular de la Universidad de Leicester, donde dirige el Mechanisms of Cancer and Ageing Laboratory.

Profesor de pregrado y posgrado desde 2008. Ha publicado más de cincuenta artículos en revistas biomédicas indexadas en PubMed. Ha publicado libros de diseminación científica alojado y colabora regularmente con varios medios de comunicación.

Salvador Macip Maresma

Dirección de programa

Doctora en Salud Pública Nutricional, master en Nutrición y Salud Pública por la University of Glasgow y licenciada en Farmacia. Investigadora en el grupo de investigación FoodLab y en el Centro Catalán de la Nutrición (CCNIEC). Destacada trayectoria en el estudio de los patrones alimenticios (Dieta Mediterránea) en la prevención de las principales enfermedades crónicas. Con la OMS EU ha liderado la investigación sobre las prioridades por la implementación de políticas por una alimentación saludable y sostenible.

Anna Bach Faig

Profesorado

Francesc Xavier Medina Luque

Gemma Chiva Blanch

Salidas profesionales

Objetivos

- Analizar a nivel molecular el efecto de los nutrientes sobre el organismo; sobre la expresión genética, las modificaciones epigenéticas y la actividad proteica, y sobre el metaboloma.
- Integrar los conocimientos de la era postgenómica para la prevención de dolencias o establecer recomendaciones nutricionales personalizadas.
- Debatar sobre las expectativas futuras y los problemas éticos asociados a la genómica funcional y la biología de sistemas.
- Identificar la relación entre gastronomía, nutrición y salud.
- Establecer qué efectos tienen las distintas técnicas de cocción sobre las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos.
- Profundizar en la tecnología aplicada a la industria alimentaria para la elaboración y la conservación de productos alimentarios.
- Valorar la ciencia que hay detrás la cocina.



Empleabilidad

La empleabilidad de nuestros estudiantes es clave para el éxito de la UOC. Identificamos las competencias clave que demanda el mercado laboral y las incluimos en los planes de estudios.

También te empoderamos para que seas tú quien decida y gestione tu carrera.

Perfiles

Profesionales de la nutrición que quieren dar un paso más en la innovación alimentaria teniendo en cuenta la sostenibilidad en la gastronomía.

Competencias

- Abordar la interacción entre nutrición y genética, sus expectativas futuras y sus implicaciones éticas.
- Usar y aplicar las TIC en el ámbito profesional de la salud.
- Aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinarios.
- Transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de manera clara y sin ambigüedades.
- Aplicar y evaluar el mantenimiento de prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgo aplicando la legislación vigente.
- Liderar los procesos de implantación de sistemas de seguridad y calidad alimentaria.
- Analizar el efecto de la interacción de las tecnologías clásicas y emergentes sobre las propiedades físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas, nutritivas y funcionales de los alimentos.
- Interpretar la diversidad social y cultural y el papel que ejerce en la alimentación.

Salidas profesionales

Este diploma de experto implica una mejora de la carrera profesional en distintos ámbitos, como los siguientes:

- Técnico o experto en departamentos de calidad, de innovación y de desarrollo, o bien en empresas del sector de la restauración.
- Técnico en fundaciones vinculadas al ámbito de la nutrición, la alimentación y el consumo.
- Asesor en empresas del sector de la restauración y/o la alimentación.

Más de 30 años de experiencia de e-learning

El año 1995, la UOC se convirtió en la **primera universidad en línea del mundo**. 30 años después, seguimos siendo pioneros en e-learning.

El **eLearning Innovation Center** hace evolucionar el modelo de aprendizaje para garantizar una formación de calidad, única, conectada y en red.

Requisitos de acceso

Requisitos de acceso

Para cursar el programa es necesario tener una titulación universitaria previa. En caso de no tener una titulación universitaria previa se puede acceder al programa a través del reconocimiento de un mínimo de 2 años de experiencia profesional en los siguientes ámbitos:

- Nutrición Humana y Dietética
- Enfermería,
- Medicina,
- Biomedicina,
- Farmacia,
- Fisioterapia,
- Veterinaria,
- Biología,
- Biología Sanitaria,
- Ciencia de la Actividad Física y el Deporte,
- Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- Gastronomía y Artes Culinarias,
- Bioquímica
- Biotecnología
- Ingeniería Agrónoma
- Ingeniería Biomédica
- Genética,
- Otro campo vinculado a las Ciencias de la Salud.

Este diploma de experto **no habilita para ejercer una profesión regulada**. En el ámbito de la nutrición y la salud, algunas profesiones, actividades o competencias están reguladas por el BOE. Desde el año 2009, los títulos de grado universitario de Nutrición Humana y Dietética son los que habilitan para el ejercicio de la profesión regulada (Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009).



Potencia tu carrera profesional

La formación permanente de la UOC te ofrece programas orientados a la adquisición de los conocimientos exigidos a los perfiles profesionales más valorados.

Conocimientos previos

No se requieren conocimientos previos

Titulación

Los estudiantes que finalicen sus estudios de formación permanente obtendrán, en función del programa cursado, el título de máster de formación permanente, el diploma de especialización o el diploma de experto.

Los estudiantes que superen otros cursos de formación continua recibirán el certificado correspondiente.

Matrícula y precio

Proceso de matrícula

Este es el proceso de matrícula que tienes que seguir si quieres empezar a estudiar en la UOC por primera vez. Si ya has cursado estudios con nosotros y los quieres continuar, debes dirigirte a Trámites del Campus Virtual.

1 Formulario de matrícula

Rellena el **formulario de matrícula** que encontrarás en todas las páginas del programa. Tras registrar tus datos personales, se te proporcionará un nombre de usuario y elegirás tu clave de acceso al campus. A continuación accederás a la sección de datos económicos, donde elegirás la forma de pago y podrás solicitar una factura, si la necesitas.

2 Recibirás dos mensajes

Una vez te hayas matriculado, recibirás dos mensajes al buzón de correo que hayas indicado. Un primer mensaje es la **confirmación de la formalización** de tu matrícula. En un segundo mensaje, te recordaremos el **nombre de usuario y la clave** que hayas elegido, y que te permitirán acceder al campus virtual.

A partir de la formalización de la matrícula, dispones de catorce días para ejercer tu derecho de [desistimiento de matrícula](#).

¿Cuándo te puedes matricular?

Hay dos momentos al año para la matrícula de los programas de formación permanente, dependiendo del inicio de la docencia del programa en cuestión. Consulta el plazo de matriculación y el inicio de curso en la página de los estudios que quieres cursar.



Matriculación a partir de **mayo**

para los programas que inician docencia en **septiembre u octubre**



Matriculación a partir de **noviembre**

para los programas que inician docencia en **febrero o marzo**

Concepto

Precio

Precio del curso

1.490 €

El precio de este programa será el vigente en el momento de formalizar la matrícula. Sujeto a revisión anual.

Consulta el apartado Formas de pago. Al matricularte, podrás escoger la forma de pago que más te convenga.



104.500 graduados y graduadas



90 % de estudiantes que estudian y trabajan



84 % volvería a escoger la UOC

Formas de pago para residentes en el territorio español

Pago fraccionado

Para los **nuevos estudiantes** de Formación permanente, la primera cuota será del **10%** del importe.

Máster de formación permanente: la primera cuota se abonará con TPV, en el momento de formalizar la matrícula, y el resto en un máximo de 20 cuotas mensuales a partir del mes de inicio de docencia, por domiciliación bancaria.

En caso de matricularse un máster con un importe superior a 5.000 euros, la primera cuota se abonará por domiciliación bancaria.

Diploma de especialización: la primera cuota se abonará con TPV, en el momento de formalizar la matrícula, y el resto en un máximo de 9 cuotas mensuales a partir del mes de inicio de docencia, por domiciliación bancaria.

Diploma de experto y curso de posgrado: para importes superiores a 350 euros la primera cuota se abonará con TPV, en el momento de formalizar la matrícula, y el resto en un máximo de 4 cuotas, por domiciliación.

El pago fraccionado tiene un importe de 31 euros por gestión.

Pago al contado

El pago de la matrícula se realiza en una única vez, mediante domiciliación bancaria. Al elegir este sistema de pago, tendréis que introducir los datos bancarios en el formulario de matrícula. El cargo correspondiente al importe de la matrícula se efectuará al mes siguiente.

En el caso de las especializaciones, el pago al contado se realiza mediante TPV.

Formas de financiación para máster de formación permanente, diploma de especialización y diploma de experto

Consulta las condiciones de financiación existentes:

- BBVA
- CaixaBank
- Préstamo Aplazo (Santander)

Formas de pago para residentes fuera del territorio español

Pago fraccionado

Para los **nuevos estudiantes** de Formación permanente, la primera cuota será del **10%** del importe.

Master de formación permanente: la forma de pago para poder fraccionar la matrícula es la domiciliación bancaria (en caso de disponer de una cuenta bancaria SEPA) o la domiciliación tarjeta (en caso de no disponer de una cuenta bancaria SEPA). La primera cuota se abonará en el momento de formalizar la matrícula y el resto en un máximo de 20 cuotas mensuales a partir del mes de inicio de docencia.

Diploma de especialización: la forma de pago para poder fraccionar la matrícula es la domiciliación bancaria (en caso de disponer de una cuenta bancaria SEPA) o la domiciliación tarjeta (en caso de no disponer de una cuenta bancaria SEPA).

La primera cuota se abonará en el momento de formalizar la matrícula y el resto en un máximo de 9 cuotas mensuales a partir del mes de inicio de docencia.

Diploma de experto y curso de posgrado: para importes superiores a 350 euros la primera cuota se abonará con TPV, en el momento de formalizar la matrícula, y el resto en un máximo de 4 cuotas, por domiciliación bancaria (en caso de disponer de una cuenta bancaria SEPA) o por domiciliación tarjeta (en caso de no disponer de una cuenta bancaria SEPA).

Para los residentes en Colombia interesados en esta forma de pago y que no disponéis de un tarjeta de crédito, os informamos de que la entidad Bancolombia ofrece la Tarjeta Virtual e-Prepago. Para solicitarla, es necesario disponer de una cuenta de ahorros o corriente en esta entidad.

Consulta aquí si tu entidad bancaria dispone de cuenta SEPA.

El pago fraccionado tiene un importe de 31 euros por gestión.

Pago al contado

El pago de la matrícula se realiza en una única vez, domiciliación tarjeta o transferencia bancaria.

Si elegís el pago por domiciliación tarjeta, deberéis indicar los datos de la tarjeta a la que hay que cargar el importe durante el proceso de matrícula. Recordad que las tarjetas aceptadas son VISA , VISA Electron y Mastercard (no se puede hacer el pago con American Express ni Diners Club).

El cargo correspondiente a la matrícula del curso se hará al mes siguiente. Si se elige pagar los estudios con tarjeta, tened en cuenta que se le aplicarán las condiciones económicas que se hayan pactado con tu entidad bancaria. Es importante que el límite de la tarjeta sea superior al importe de la matrícula para evitar que los recibos se devuelvan.

En caso de disponer de una cuenta bancaria SEPA se puede realizar el pago mediante domiciliación bancaria. Para elegir este sistema de pago, tendréis que introducir los datos bancarios en el formulario de matrícula. El cargo correspondiente a la matrícula del curso se efectuará al mes siguiente.

Si elegís el pago por transferencia bancaria, el comprobante se deberá enviar escaneado desde el apartado del Campus: Secretaría / Matriculación / Formas de pago. El plazo para realizar el pago es de diez días desde la fecha de formalización y siempre antes del comienzo de la docencia.

Podréis realizar la transferencia con los datos que aparecen en la hoja de matrícula:

Banco Santander Central Hispano
Passeig de Gràcia, 5. 08007 Barcelona. Spain
Número c/c: 0049-1806-91-2111869374
Swift Code: BSCH ES MM
IBAN: ES15-0049-1806-9121-1186-9374

Formas de pago para empresas

Las empresas pueden realizar el pago únicamente mediante transferencia bancaria. No podrán realizar el pago de forma fraccionada.

Durante el proceso de la matrícula se podrá elegir la forma de pago para empresa en el desplegable correspondiente.

El comprobante de la transferencia se deberá enviar escaneado desde el apartado del Campus: Secretaría / Matriculación / Formas de pago.

Si elegís el pago por transferencia fraccionada, debéis hacer un ingreso con los datos siguientes:

Banco Santander Central Hispano
Passeig de Gràcia, 5. 08007 Barcelona. Spain
Número c/c: 0049-1806-91-2111869374
Swift Code: BSCH ES MM
IBAN: ES 15-0049-1806-9121-1186-9374

Importante: si la empresa paga un tanto por ciento y el estudiante el otro tanto por ciento, la parte de la empresa se deberá pagar por transferencia bancaria y la parte del estudiante con la forma de pago disponible que prefiera (transferencia, domiciliación o tarjeta de crédito).

Descuentos

La UOC ofrece una serie de descuentos. Si puedes acogerte a uno de ellos, será necesario que en el momento de hacer la matrícula lo escojas en el desplegable del apartado Descuentos. En caso de poder acogerte a más de uno, deberás elegir el más beneficioso.

Descuentos para colectivos

En caso de que se te aplique uno de estos descuentos en el momento de hacer la matrícula, deberás acreditar la condición de beneficiario presentando la documentación correspondiente en el plazo de 10 días naturales.

Familia numerosa

Los estudiantes beneficiarios del título de familia numerosa reconocido por el Estado español, o por el organismo competente en el resto de países, tienen derecho a los siguientes descuentos, en función de la categoría:

Familias numerosas de categoría especial: descuento del 15 %.
Familias numerosas de categoría general: descuento del 7,5 %.

Personas con discapacidad

Los estudiantes con un grado de discapacidad igual o superior al 33 % reconocido por el Estado español, o el grado equivalente por cualquier otro país, tienen derecho a un descuento del 15 %.

Víctimas de actos terroristas

Los estudiantes (o sus hijos o cónyuges) que hayan sido reconocidos como víctimas de actos terroristas por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un descuento del 15 %.

Víctimas de violencia machista en el ámbito de la pareja

Los estudiantes (y sus hijos o hijas dependientes) que hayan sido reconocidos como víctimas de violencia de género por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un descuento del 15 %.

Descuentos para Comunidad UOC

Comunidad UOC: 7% de descuento

Puedes obtener este descuento si has hecho en la UOC asignaturas libres, cursos de idiomas, seminarios, cursos de formación a medida (UOC Corporate) o un diploma de experto. Si estás estudiando un grado o máster universitario pero aún no te has titulado, también se te aplicará el descuento de comunidad.

UOC Alumni: 10% de descuento

Puedes obtener este descuento si has obtenido un título oficial (de grado, licenciatura, diplomatura, ingeniería o máster universitario) o un máster de formación permanente o diploma de especialización en la UOC.

Descuentos para empresas

Si tu empresa u organización tiene un acuerdo con la UOC, podrás beneficiarte de descuentos y ventajas en tu matrícula.

[Consulta las condiciones de los descuentos para empresas](#)

Programa UOC de acompañamiento al deportista de competición

Los estudiantes considerados deportistas de competición tienen derecho a un descuento sobre el importe de la matrícula.

[Consulta la información del programa](#)

Si puedes aplicarte uno de estos descuentos y, además, te matriculas durante el periodo de matriculación anticipada, en primer lugar se aplicará el descuento de matriculación anticipada y sobre el importe resultante se aplicará el otro descuento.

UOC

Consulta la oferta formativa de la UOC uoc.edu/es/estudios

 Universitat Oberta
de Catalunya

