

# Curso Universitario

## Industrias Alimentarias



## Curso Universitario Industrias Alimentarias

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtute.com/nutricion/curso-universitario/industrias-alimentarias](http://www.techtute.com/nutricion/curso-universitario/industrias-alimentarias)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Estructura y contenido

---

*pág. 12*

04

Metodología

---

*pág. 18*

05

Titulación

---

*pág. 26*

# 01

# Presentación

Las Industrias Alimentarias juegan un papel fundamental dentro de las dinámicas comerciales y en los hábitos de consumo de la población, además de que son las encargadas de suplir la principal necesidad básica del ser humano: la alimentación. Por esto, es importante que dentro de ellas existan profesionales especializados en los tipos de productos que se ofertan y la forma correcta de implementar los procesos de control y calidad. Con esto en mente, TECH ha diseñado un programa que proporcionará al alumno una capacitación muy completa sobre los aspectos más relevantes que se relacionan con este mercado los mecanismos óptimos de producción. Todo esto, por medio de una metodología 100% online, la cual permitirá que los participantes tengan mayor control sobre su tiempo.





“

*Este es el mejor programa para especializarte en Industrias Alimentarias y el único que te permitirás aumentar tus expectativas profesionales”*



La producción y procesamiento de alimentos para el consumo humano forman parte de la Industria Alimentaria, la cual es un factor clave dentro del mercado. Por eso, este Curso Universitario busca capacitar a los futuros profesionales que se encargarán de las actividades propias de esta área, mediante el estudio de los elementos relacionados a los cereales, proteínas, vegetales y frutas y los procedimientos que se deben realizar con cada tipo en beneficio de la conservación de sus nutrientes.

Esto será posible gracias al increíble temario académico de la titulación, puesto que aborda un análisis abundante sobre la clasificación de cada producto de origen natural o animal y la forma correcta de evitar la contaminación de estos durante el proceso de manipulación. Asimismo, se proporcionará un conocimiento especializado en los mecanismos que permiten optimizar los procedimientos por los que la comida debe pasar antes de ser integrada al mercado.

De esta forma, los estudiantes lograrán potenciar sus competencias profesionales y obtener un dominio total de los conceptos particulares de esta industria, permitiéndoles mejorar sus métodos del trabajo y aplicar todo lo aprendido de manera inmediata dentro de un entorno laboral. Así, los alumnos lograrán cumplir con todas las exigencias actuales de este sector y formar parte activa de este.

Todo esto, gracias a la innovadora metodología Relearning, la cual permite que el estudiante pueda estudiar desde su casa y tener mayor flexibilidad horaria, debido a que tendrá acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia que encontrará en el campus virtual. Además, logrará fortalecer sus competencias y aumentar su capacidad resolutive, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Curso Universitario en Industrias Alimentarias** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Industrias Alimentarias
- ◆ 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



*Sé el mejor en el ámbito profesional de las Industrias Alimentarias y alcanza tus metas de la mano de este Curso Universitario”*

“

*Sin la necesidad de someterte a horarios rígidos y desde la comodidad de tu casa, ampliarás tus conocimientos sobre las Industrias Alimentarias”*

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.

*Con la aplicación del innovador método de Relearning en este Curso Universitario, mejorarás tu capacidad de retención y aplicación del conocimiento.*

*Conoce el contexto actual de las Industrias Alimentarias y crea estrategias para optimizar los tiempos de producción dentro de ellas.*



# 02 Objetivos

El objetivo principal de este programa académico es acercar a los estudiantes a las novedades de las Industrias Alimentarias, proporcionándoles los matices más relevantes que las engloban y los procesos más utilizados para agilizar su producción. De esta manera, los alumnos podrán desarrollar nuevos productos y garantizar la calidad de estos. Todo eso, a partir del estudio de contenidos multimedia que ayudarán a fortalecer las habilidades de los alumnos.







“

*No pierdas la oportunidad de formar parte de los profesionales del futuro y consigue un conocimiento especializado del mercado alimentario”*



## Objetivos generales

- ◆ Conocer la influencia que ha tenido los últimos años la ingeniería química en la producción y creación de alimentos
- ◆ Identificar los principales procesos de calidad a los que se someten los productos alimenticios
- ◆ Aplicar los conocimientos de la química alimentaria en la dietética y la nutrición
- ◆ Reconocer la influencia de la Bromatología y sus aspectos relacionados en la composición cualitativa y cuantitativa alimentaria
- ◆ Analizar las nuevas tecnologías y su aporte realizado al proceso de producción alimentaria



*Aprende sobre tipos de productos que componen a la Industria Alimentaria y especialízate en los procesos de calidad específicos de cada uno"*







## Objetivos específicos

---

- ◆ Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria: Fabricar y conservar alimentos
- ◆ Desarrollar nuevos procesos y productos
- ◆ Conocer los procesos industriales de transformación y conservación de los alimentos, así como las tecnologías de envasado y almacenamiento
- ◆ Analizar los sistemas de control y optimización de procesos y productos aplicados a los principales tipos de industrias alimentarias
- ◆ Aplicar los conocimientos de los procesos de transformación y conservación al desarrollo de nuevos procesos y productos

# 04

## Estructura y contenido

El plan de estudios de este Curso Universitario ha sido creado por reconocidos expertos en el campo de la Industria Alimentaria, esto con el objetivo de asegurar una educación de alto nivel para los alumnos. De esta manera, los estudiantes lograrán adquirir una visión amplia del estado actual del mercado de los alimentos y conocer a profundidad sobre la clase de productos que más son demandados por los consumidores. Todo esto, a través del estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, los cuales dotarán a los estudiantes con las mejores habilidades profesionales en esta área.







“

*Descubre los conceptos básicos del grano de los cereales y cómo se caracterizan las harinas, gracias a los contenidos multimedia sobre este tema”*

## Módulo 1. Industria alimentaria

- 1.1. Cereales y productos derivados I
  - 1.1.1. Cereales: producción y consumo
    - 1.1.1.1. Clasificación de cereales
    - 1.1.1.2. Estado actual de la investigación y de la situación industrial
  - 1.1.2. Conceptos básicos del grano de los cereales
    - 1.1.2.1. Métodos y equipos de caracterización de las harinas y masas panarias
    - 1.1.2.2. Propiedades reológicas durante amasado, fermentación y horneado
  - 1.1.3. Productos derivados de cereales: Ingredientes, aditivos y coadyuvantes, clasificación y efectos
- 1.2. Cereales y productos derivados II
  - 1.2.1. Proceso de panificación: etapas, cambios producidos y equipos utilizados
  - 1.2.2. Caracterización instrumental, sensorial y nutricional de productos derivados de cereales
  - 1.2.3. Aplicación del frío en panadería. Panes precocidos congelados. Proceso y calidad de producto
  - 1.2.4. Productos sin gluten derivados de cereales. Formulación, proceso y características de calidad
  - 1.2.5. Pastas alimentarias. Ingredientes y proceso. Tipos de pasta
  - 1.2.6. Innovación en productos de panadería. Tendencias en el diseño de producto
- 1.3. Leche y productos lácteos. Huevos y ovoproductos I
  - 1.3.1. Calidad higiénico-sanitaria de la leche
    - 1.3.1.1. Origen y niveles de contaminación. Microbiota inicial y contaminante
    - 1.3.1.2. Presencia de contaminantes químicos: residuos y contaminantes
    - 1.3.1.3. Influencia de la higiene en la cadena de producción y comercialización de la leche
  - 1.3.2. Producción láctea. Síntesis de leche
    - 1.3.2.1. Factores que influyen en la composición de la leche: extrínsecos e intrínsecos
    - 1.3.2.2. Ordeño: buenas prácticas del proceso
  - 1.3.3. Tratamientos previos de la leche en granja: filtración, refrigeración y métodos alternativos de conservación
  - 1.3.4. Tratamientos en la industria láctea: clarificación y bactofugación, desnatado, estandarización, homogeneización, desaireación, Pasteurización, Definición, Procedimientos, Temperaturas de tratamiento y factores limitantes







- 1.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Envasado. Control de calidad. Esterilización. Definición
- 1.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, otros sistemas. Envasado. Control de calidad Defectos de fabricación
- 1.3.4.3. Tipos de leche pasteurizada y esterilizada. Selección de la leche. Batidos y Leches aromatizadas. Proceso de mezcla. Leches enriquecidas. Proceso de enriquecimiento
- 1.3.4.4. Leche evaporada. Leche condensada
- 1.3.5. Sistemas de conservación y envasado
- 1.3.6. Control de calidad de la leche en Polvo
- 1.3.7. Sistemas de envasado de la leche y control de calidad
- 1.4. Leche y productos lácteos. Huevos y ovoproductos I
  - 1.4.1. Derivados Lácteos. Natas y Mantequillas
  - 1.4.2. Proceso de elaboración. Métodos continuos de fabricación. Envasado y conservación. Defectos de fabricación y alteraciones
  - 1.4.3. Leches fermentadas: Yogur. Tratamientos preparatorios de la leche. Procesos y sistemas de elaboración
    - 1.4.3.1. Tipos de yogur. Problemas en la elaboración. Control de calidad
    - 1.4.3.2. Productos BIO y otras leches acidófilas
  - 1.4.4. Tecnología de la elaboración del queso: tratamientos preparatorios de la leche
    - 1.4.4.1. Obtención de la cuajada: sinéresis. Prensado. Salado
    - 1.4.4.2. Actividad de agua en el queso. Control y conservación de la salmuera
    - 1.4.4.3. Maduración del queso: agentes implicados. Factores que determinan la maduración. Efectos de la biota contaminante
    - 1.4.4.4. Problemas toxicológicos del queso
  - 1.4.5. Aditivos y tratamientos antifúngicos
  - 1.4.6. Helados. Características. Tipos de helados. Procesos de elaboración
  - 1.4.7. Huevos y ovoproductos
    - 1.4.7.1. Huevo fresco: tratamiento del huevo fresco como materia prima para la elaboración de derivados
    - 1.4.7.2. Ovoproductos: líquidos, congelados y deshidratados
- 1.5. Productos vegetales I
  - 1.5.1. Fisiología y tecnología postcosecha. Introducción
  - 1.5.2. Producción de frutos y hortalizas, la necesidad de la conservación postcosecha
  - 1.5.3. Respiración: metabolismo respiratorio y su influencia en la conservación postcosecha y en el deterioro de los vegetales

- 1.5.4. Etileno: síntesis y metabolismo. Implicación del etileno en la regulación de la maduración de los frutos
- 1.5.5. Maduración del fruto: El proceso de maduración, generalidades y su control
  - 1.5.5.1. Maduración climatérica y no-climatérica
  - 1.5.5.2. Cambios composicionales: cambios fisiológicos y bioquímicos durante la maduración y conservación de frutos y hortalizas
- 1.6. Productos Vegetales II
  - 1.6.1. Principio de la conservación de frutos y hortalizas por el control de gases ambientales. Modo de acción y sus aplicaciones en la conservación de frutos y vegetales
  - 1.6.2. Conservación refrigerada. Control de la temperatura en la conservación de frutos y hortalizas
    - 1.6.2.1. Métodos y aplicaciones tecnológicas
    - 1.6.2.2. Daños por frío y su control
  - 1.6.3. Transpiración: control de la pérdida de agua en la conservación de frutos y hortalizas
    - 1.6.3.1. Principios físicos. Sistemas de control
  - 1.6.4. Patología postcosecha: principales deterioros y podredumbres durante la conservación de frutos y hortalizas. Sistemas y métodos de control
  - 1.6.5. Productos IV Gama
    - 1.6.5.1. Fisiología de los productos vegetales: tecnologías de manipulación y conservación
- 1.7. Productos Vegetales III
  - 1.7.1. Elaboración de conservas vegetales: Descripción general de una línea de conservas característica de hortalizas
    - 1.7.1.1. Ejemplos de los principales tipos de conservas de hortalizas y legumbres
    - 1.7.1.2. Nuevos productos de origen vegetal: sopas frías
    - 1.7.1.3. Descripción general de una línea de envasado característica de frutas
  - 1.7.2. Elaboración de zumos y néctares: extracción de zumos y tratamientos de zumos
    - 1.7.2.1. Sistemas de procesado, almacenamiento y envasado aséptico
    - 1.7.2.2. Ejemplos de líneas de obtención de los principales tipos de zumos
    - 1.7.2.3. Obtención y conservación de semielaborados: cremogenados
  - 1.7.3. Elaboración de mermeladas, confituras y jaleas: proceso de elaboración y envasado
    - 1.7.3.1. Ejemplos de líneas de elaboración características
    - 1.7.3.2. Aditivos empleados para la fabricación de confituras y mermeladas







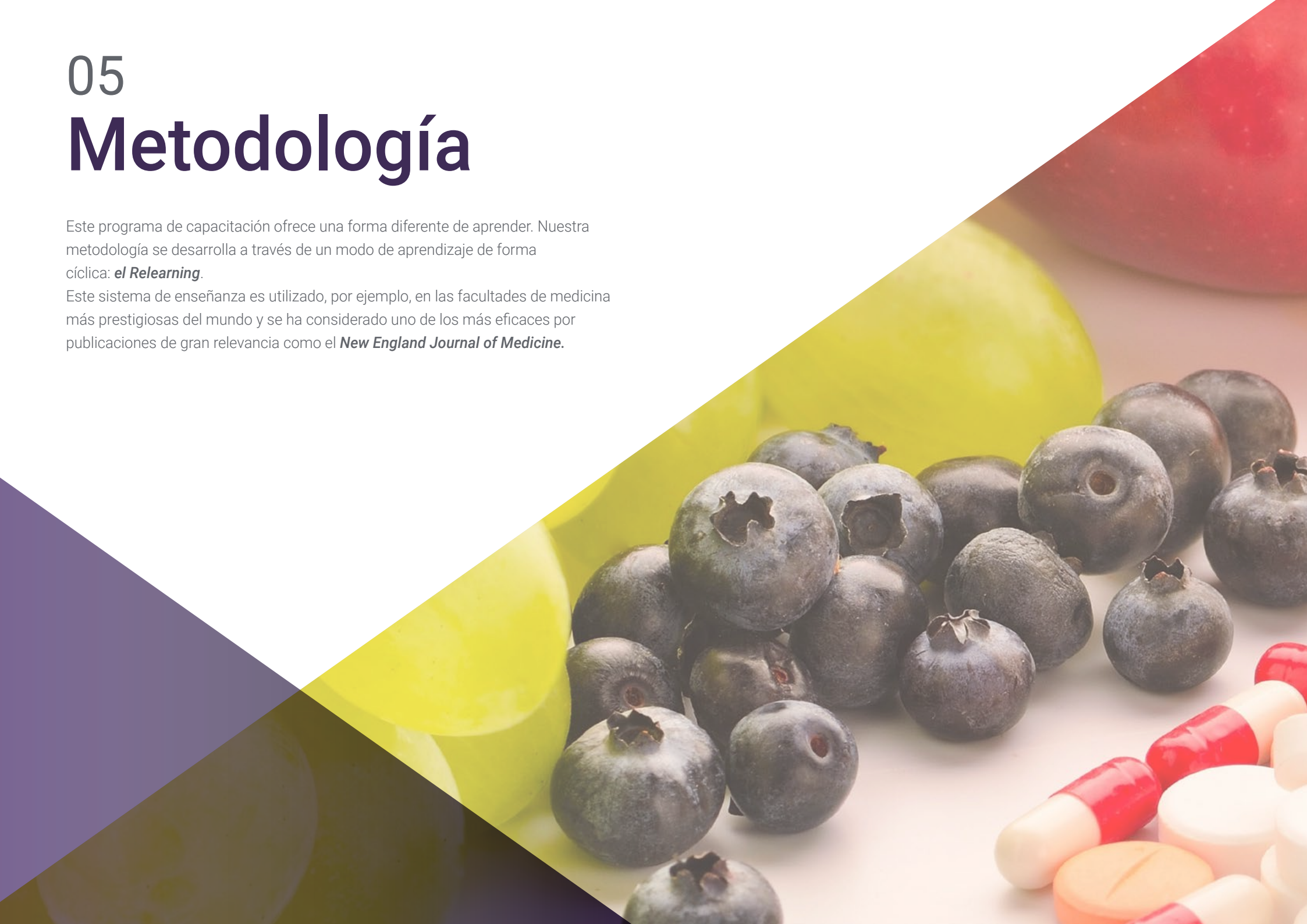
- 1.8. Bebidas alcohólicas y aceites
  - 1.8.1. Bebidas alcohólicas: Vino. Proceso de elaboración
    - 1.8.1.1. Cerveza: proceso de elaboración. Tipos
    - 1.8.1.2. Aguardientes y licores: Procesos de elaboración y tipos
  - 1.8.2. Aceites y grasas: Introducción
    - 1.8.2.1. Aceite de oliva: Sistema de extracción del aceite de oliva
    - 1.8.2.2. Aceites de semillas oleaginosas. Extracción
  - 1.8.3. Grasas de origen animal: Refinación de grasas y aceites
- 1.9. Carne y producto derivados
  - 1.9.1. Industria de la carne: Producción y consumo
  - 1.9.2. Clasificación y propiedades funcionales de las proteínas musculares: Proteínas miofibrilares, sarcoplásmicas y del estroma
    - 1.9.2.1. Conversión del músculo en carne: síndrome del estrés porcino
  - 1.9.3. Maduración de la carne. factores que afectan a la calidad de la carne para el consumo directo y la industrialización
  - 1.9.4. Química del curado: ingredientes, aditivos y coadyuvantes del curado
    - 1.9.4.1. Procesos industriales de curado: vía seca y vía húmeda
    - 1.9.4.2. Alternativas del nitrito
  - 1.9.5. Productos cárnicos crudos y crudos adobados: fundamentos y problemática de su conservación. Características de las materias primas
    - 1.9.5.1. Tipos de productos. Operaciones de fabricación
    - 1.9.5.2. Alteraciones y defectos
  - 1.9.1. Embutidos y Jamones cocidos: principios básicos de la preparación de emulsiones cárnicas. Características y selección de las materias primas
    - 1.9.1.1. Operaciones tecnológicas de fabricación. Sistemas industriales
    - 1.9.1.2. Alteraciones y defectos
- 1.10. Pescados y mariscos
  - 1.10.1. Pescados y mariscos. Características de interés tecnológico
  - 1.10.2. Principales artes industriales de pesca y marisqueo
    - 1.10.2.1. Operaciones unitarias de la tecnología del pescado
    - 1.10.2.2. Conservación por frío del pescado
  - 1.10.3. Salazón, escabechado, desecación y ahumado: aspectos tecnológicos de la fabricación
    - 1.10.3.1. Características del producto final. Rendimiento
  - 1.10.4. Comercialización

05

# Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.







“

*Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”*

## En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

*Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.*



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.



“

*¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”*

#### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas 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 nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
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.



## Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



*El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.*



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.





Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



#### 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, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



#### Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



#### Resúmenes interactivos

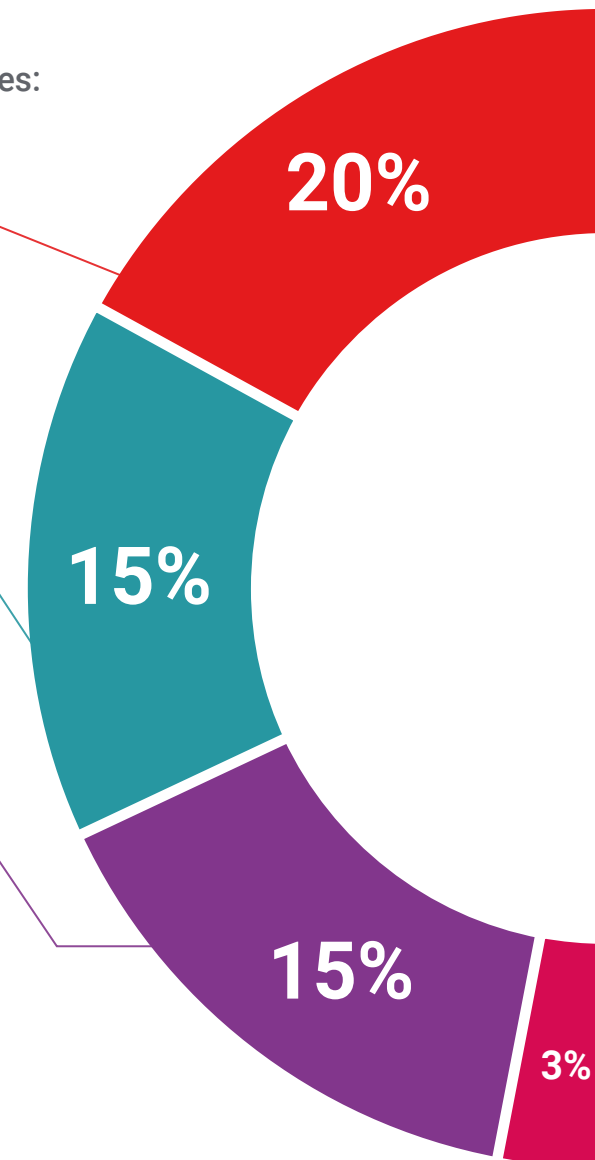
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





#### **Análisis de casos elaborados y guiados por expertos**

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



#### **Testing & Retesting**

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



#### **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 las 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.



06

# Titulación

El Curso Universitario en Industrias Alimentarias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





“

*Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”*

Este **Curso Universitario en Industrias Alimentarias** contiene el programa científico 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 **Curso Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua del profesional y aporta un alto valor curricular universitario a su formación, y es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Título: **Curso Universitario en Industrias Alimentarias**

**6 créditos ECTS**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



\*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

salud futuro  
confianza personas  
educación información tutores  
garantía acreditación enseñanza  
instituciones tecnología aprendizaje  
comunidad compromiso  
atención personalizada innovación  
conocimiento presente  
desarrollo web formación calidad  
aula virtual idiomas

**tech** universidad  
tecnológica

## Curso Universitario Industrias Alimentarias

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online



# Curso Universitario

## Industrias Alimentarias

