

Curso Universitario

Operaciones de Prensado,
Evaporación y Transferencia
de calor en la Industria Alimentaria



Curso Universitario

Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **12 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **12 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtute.com/nutricion/curso-universitario/operaciones-prensado-evaporacion-transferencia-calor-industria-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 16

05

Titulación

pág. 24

01

Presentación

La Industria Alimentaria está en constante evolución y exige cada vez más una alta eficiencia y calidad en sus procesos productivos. En este contexto, TECH ha desarrollado un programa donde se abordarán temas relacionados con la separación, destilación, extracción y deshidratación, entre otros temas relacionados con la industria. Además, proporcionará las herramientas necesarias para su aplicación en esta amplia área comercial. Esta capacitación se presenta como una excelente opción para aquellos profesionales que deseen especializarse en el campo de la tecnología alimentaria. Además, la titulación es 100% online, con una metodología pedagógica innovadora como el *Relearning* y con flexibilidad para organizar los recursos académicos, lo que permite una capacitación adecuada y eficiente para el profesional actual.



“

Al finalizar el Curso Universitario habrás desarrollado habilidades para identificar y seleccionar los equipos más adecuados para alcanzar los objetivos del procesado alimentario, estos conocimientos te permitirán contribuir de manera significativa en la industria”

En la actualidad, la industria alimentaria se enfrenta a retos y demandas cada vez más exigentes. La necesidad de producir alimentos de alta calidad, con propiedades nutritivas adecuadas y procesados con técnicas seguras y eficientes, se ha vuelto crucial. En este contexto, las Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor son fundamentales para la elaboración de productos alimentarios. El manejo adecuado de estas operaciones permite obtener productos con características específicas, como la textura, sabor, aroma y valor nutricional.

La industria alimentaria necesita profesionales capacitados en el manejo de las Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de Calor, para garantizar la producción de alimentos de alta calidad y cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria. Para ello, TECH ha desarrollado un Curso Universitario especializado en estas técnicas fundamentales para que los profesionales adquirieran los conocimientos necesarios en el manejo eficiente de estas operaciones y para poder aplicarlos en la industria alimentaria.

Durante el programa se abordarán temas como los principios generales de las operaciones básicas, la transmisión de calor, la evaporación, la destilación y la clarificación de gases. Las operaciones de deshidratación y secado, así como las de extracción. Además, se profundizará en el diseño y elaboración de nuevos productos y procesos, y se explorarán las tecnologías más innovadoras en el sector.

La titulación se impartirá mediante una metodología teórico-práctica, en la cual los estudiantes tendrán acceso a herramientas y recursos tecnológicos de última generación, que les permitirán experimentar y aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno real de trabajo. Además, contarán con la guía y el apoyo de un equipo docente altamente cualificado, con amplia experiencia en la industria alimentaria y en la capacitación de profesionales en este campo.

Este **Curso Universitario en Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en nutrición enfocada a las Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria
- ♦ 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



Aprenderás a analizar y proponer nuevas tecnologías que contribuyan a la innovación de la industria alimentaria, esta habilidad te permitirá destacar en el mercado laboral y progresar en tu carrera profesional”

“

El objetivo del Curso Universitario es capacitar a profesionales capaces de aplicar los conocimientos adquiridos para mejorar la calidad de los productos alimentarios y optimizar los procesos de producción”

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.

Este programa cuenta con recursos multimedia que complementan la capacitación teórico-práctica de los alumnos, estos permiten una mejor comprensión y aplicación de los conceptos y técnicas aprendidos.

Los participantes aprenderán sobre la selección y aplicación de equipos, la optimización de procesos, la resolución de problemas y la implementación de sistemas de control de calidad.



02 Objetivos

Esta titulación tiene como objetivo dotar a los estudiantes de las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse en el campo de la producción y transformación de alimentos. A través de este programa, se busca proporcionar a los participantes una capacitación sólida en los principios fundamentales que gobiernan las etapas de transformación, así como en las Operaciones básicas de Prensado, Evaporación y Transferencia de Calor. Además, se busca informar a los estudiantes para que logren diseñar y elaborar nuevos procesos y productos que logren satisfacer las necesidades del mercado, evaluando su grado de aceptabilidad y estableciendo sus costes de producción.





“

Al completar el Curso Universitario obtendrás habilidades en el diseño y elaboración de nuevos procesos y productos alimentarios, así como en la optimización de las condiciones de operación de los equipos utilizados”



Objetivos generales

- ♦ Adquirir la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes en la industria alimentaria.
- ♦ Adquirir la capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados como evaluación del grado de aceptabilidad de estos productos o establecimiento de sus costes de producción
- ♦ Comprender y saber describir las funciones de las operaciones básicas y los principios fundamentales que gobiernan las etapas de transformación, así como su repercusión en la calidad del producto elaborado.
- ♦ Relacionar las variables termodinámicas y cinéticas con los parámetros de diseño del equipo para optimizar las condiciones de operación y su efecto sobre los alimentos.



Con esta capacitación podrás desempeñarte en diferentes áreas de la industria alimentaria, como la investigación, la producción, el control de calidad y la gestión de proyectos ¡No pierdas la oportunidad e inscríbete ahora!





Objetivos específicos

- ♦ Estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee.
- ♦ Capacidad para conocer, comprender y utilizar las instalaciones de las industrias agroalimentarias, sus equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.
- ♦ Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los fundamentos básicos y los procesos tecnológicos adecuados para la producción, envasado y conservación de alimentos.
- ♦ Identificar y comprender el funcionamiento de los equipos más utilizados en el procesado de alimentos y saber seleccionar los más adecuados para alcanzar unos objetivos del procesado concretos.
- ♦ Manejar equipos y desarrollar pruebas experimentales para evaluar los procesos alimentarios y proponer actividades de mejora.
- ♦ Analizar y proponer nuevas tecnologías que pudieran contribuir a la innovación tecnológica de la industria alimentaria
- ♦ Reconocer la importancia de la planificación, desarrollo y control de los procesos en la industria alimentaria para la obtención de productos de la calidad deseada

04

Estructura y contenido

El Curso Universitario en Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria consta de dos módulos, los cuales el alumno podrá desarrollar de manera completamente online, utilizando la metodología pedagógica del *Relearning*. En el Módulo 1 que abarca principios fundamentales de las operaciones básicas, balances de materia y energía, fluidos y su comportamiento, flujo de fluidos, centrifugación, filtración, prensado, agitación, mezcla, emulsificación y transmisión de calor. Mientras que el Módulo 2 se introduce al estudiante en los procesos de separación, los tipos de procesos de separación y sus fundamentos, coeficientes de transferencia de materia y equilibrio entre fases.





“

La capacitación obtenida te permitirá ocupar posiciones en áreas de producción, calidad, investigación y desarrollo, entre otros sectores inmersos en un campo laboral en auge”

Módulo 1. Operaciones Básicas I

- 1.1. Principios Generales
 - 1.1.1. Principios fundamentales que rigen las Operaciones Básicas
 - 1.1.2. Balances de Materia y Energía: planteamiento y métodos de resolución
 - 1.1.3. Concepto de sistema: procesos continuos y discontinuos
 - 1.1.4. Establecimiento e interpretación de diagrama de flujo
- 1.2. Fluidos: principios generales
 - 1.2.1. Estática de fluidos: Concepto de presión y Medidores de presión
 - 1.2.2. Dinámica de fluidos: Teorema de continuidad y Principio de conservación de la energía
 - 1.2.3. Comportamiento reológico de los fluidos: Ley de Newton
 - 1.2.4. Tipos de fluidos y medidores de viscosidad
- 1.3. Flujo de fluidos
 - 1.3.1. Introducción al transporte de fluidos
 - 1.3.2. Transporte de fluidos: Tipos de flujo (laminar y turbulento)
 - 1.3.3. Resistencia al flujo en conducciones cilíndricas
 - 1.3.4. Medidores de flujo
- 1.4. Centrifugación
 - 1.4.1. Movimiento de partículas sólidas bajo la acción de un campo centrífugo
 - 1.4.2. Separación de líquidos inmiscibles
 - 1.4.3. Tipos de centrifugas
 - 1.4.4. Aplicaciones de la centrifugación en la industria Alimentaria
- 1.5. Filtración
 - 1.5.1. Teoría de la filtración: Filtración a presión constante, filtración a caudal constante y tortas compresibles
 - 1.5.2. Práctica de la filtración: Medios filtrantes y coadyuvantes de filtración
 - 1.5.3. Equipos de filtración
 - 1.5.4. Aplicaciones de la filtración en la Industria Alimentaria
- 1.6. Prensado
 - 1.6.1. Principios del prensado
 - 1.6.2. Equipos y rendimiento de la operación
 - 1.6.3. Aplicaciones del prensado

- 1.7. Agitación, mezcla y emulsificación
 - 1.7.1. Tipos de mezclas
 - 1.7.2. Agitación: Conceptos generales, potencia necesaria para la agitación, criterios de semejanza y tipos de agitadores
 - 1.7.3. Mezcla: Conceptos generales, mezclado de sustancias viscosas, mezclado de sólidos y tipos de mezcladoras
 - 1.7.4. Emulsificación: Conceptos generales, tensión interfacial, estabilidad de las emulsiones y aparatos
 - 1.7.5. Aplicaciones en la Industria Alimentaria
- 1.8. Transmisión de calor
 - 1.8.1. Transmisión de calor por conducción: Ecuación de Fourier, conducción en estado estacionario y resistencias térmicas en serie
 - 1.8.2. Transmisión de calor por convección: Tipos de convección, módulos adimensionales
 - 1.8.3. Transmisión de calor por radiación: Ley de Kirchhoff, Ley de Stephan-Boltzmann
- 1.9. Evaporación I
 - 1.9.1. Mecanismo de la transmisión de calor en los evaporadores: Coeficientes de transmisión de calor y factores que influyen sobre el coeficiente de transmisión de calor
 - 1.9.2. Factores que influyen sobre el punto de ebullición de la disolución
 - 1.9.3. Características de la disolución a evaporar
- 1.10. Evaporación II
 - 1.10.1. Cálculo de evaporadores: evaporadores de efecto simple y evaporadores de múltiples efectos
 - 1.10.2. Tipos de evaporadores
 - 1.10.3. Aplicaciones de la evaporación en la Industria Alimentaria

Módulo 2. Operaciones Básicas II

- 2.1. Introducción a los procesos de separación
 - 2.1.1. Procesos de separación: características y agentes de separación
 - 2.1.2. Clasificación de los procesos de separación. Fundamentos de transferencia de materia
 - 2.1.3. Coeficientes de transferencia de materia. Equilibrio entre fases
 - 2.1.4. Coeficientes de distribución
 - 2.1.5. Factor de separación

- 2.2. Operaciones de destilación
 - 2.2.1. Equilibrio líquido-vapor
 - 2.2.2. Destilación y rectificación de mezclas binarias
 - 2.2.3. Parámetros de influencia en el proceso de rectificación. Equipos
 - 2.2.4. Nuevos procesos de destilación en la industria alimentaria
 - 2.2.5. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 2.3. Operaciones de extracción
 - 2.3.1. Solubilidad de sólidos en fluidos. Extracción sólido-líquido
 - 2.3.2. Lavado. Extracción líquido-líquido
 - 2.3.3. Extracción con fluidos supercríticos
 - 2.3.4. Parámetros de influencia en los procesos de extracción. Equipos
 - 2.3.5. Nuevos procesos de extracción en la industria alimentaria
 - 2.3.6. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 2.4. Adsorción e intercambio iónico
 - 2.4.1. Equilibrio de adsorción
 - 2.4.2. Cinética de adsorción y operación por etapas
 - 2.4.3. Columnas de adsorción
 - 2.4.4. Parámetros de influencia y procesos de intercambio iónico
 - 2.4.5. Resinas de intercambio iónico y equipos asociados
 - 2.4.6. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 2.5. Operaciones de deshidratación y secado
 - 2.5.1. Psicrometría y actividad del agua
 - 2.5.2. Secado por aire caliente
 - 2.5.3. Liofilización
 - 2.5.4. Parámetros de influencia en estos procesos y equipos asociados
 - 2.5.5. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 2.6. Procesos de formación de partículas
 - 2.6.1. Cristalización y nucleación
 - 2.6.2. Crecimiento de cristales
 - 2.6.3. Parámetros de influencia en estos procesos y equipos asociados
 - 2.6.4. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 2.7. Procesos de separación con membranas
 - 2.7.1. Fundamentos y clasificación de la separación por membranas
 - 2.7.2. Parámetros de influencia de las operaciones de separación con membranas más comunes en la industria alimentaria
 - 2.7.3. Características de estas operaciones y equipos asociados
 - 2.7.4. Aplicaciones en la industria alimentaria
- 2.8. Destilación y rectificación
 - 2.8.1. Introducción. Equilibrio líquido-vapor
 - 2.8.2. Destilación cerrada o de equilibrio y destilación abierta o diferencial
 - 2.8.3. Rectificación: Cálculo del número de platos necesarios por el método de McCabe-Thiele
 - 2.8.4. Equipos para la rectificación (Columnas de platos y de relleno)
 - 2.8.5. Aplicaciones en la Industria Alimentaria
- 2.9. Lixiviación
 - 2.9.1. Introducción. Transferencia de materia en la lixiviación: Velocidad de extracción y factores que influyen sobre la velocidad de extracción
 - 2.9.2. Cálculo de las operaciones de lixiviación
 - 2.9.3. Equipos para la extracción
 - 2.9.4. Aplicaciones de la lixiviación en la Industria Alimentaria
- 2.10. Clarificación de gases
 - 2.10.1. Principios que rigen la clarificación de gases
 - 2.10.2. Equipos para la clarificación de gases



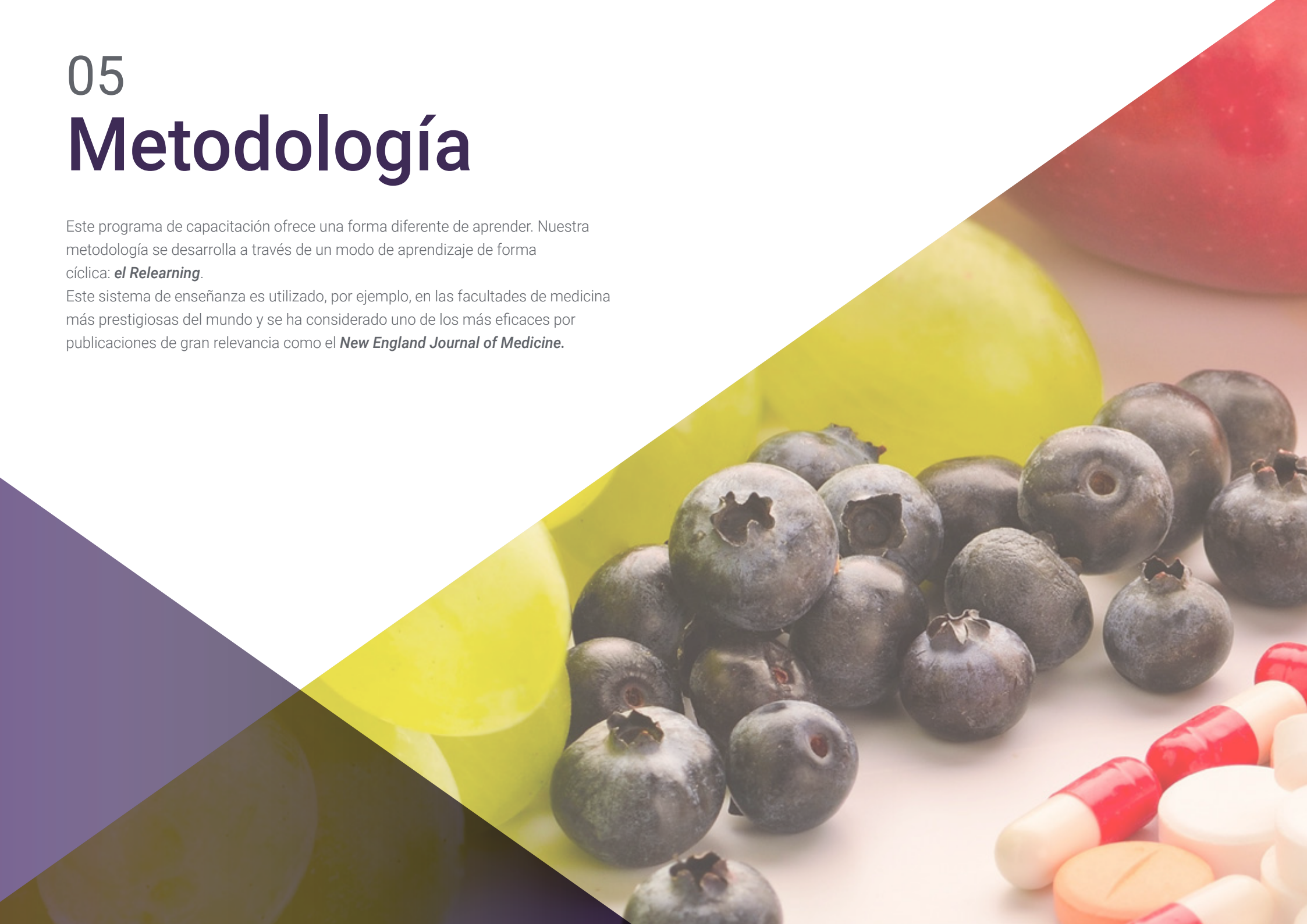
Con este Curso Universitario tendrán acceso a diversas salidas laborales en la industria alimentaria, tales como empresas de procesamiento de alimentos, laboratorios de análisis, empresas de envasado y conservación de alimentos”

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***.





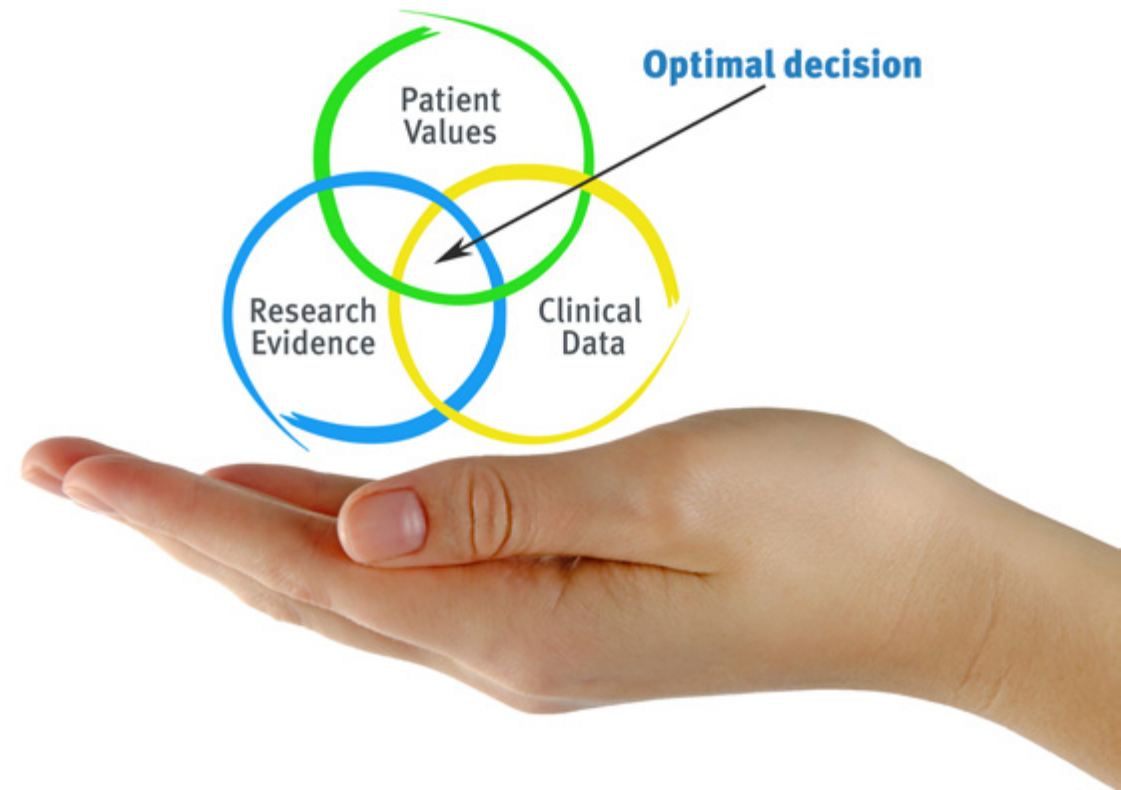
“

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 Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria 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 Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria** 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 Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria**

ECTS: 12

N.º Horas Oficiales: 300 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.



Curso Universitario

Operaciones de
Prensado, Evaporación
y Transferencia de calor
en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 12 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Curso Universitario

Operaciones de Prensado,
Evaporación y Transferencia
de calor en la Industria Alimentaria

