

Diplomado

Ciencia y Tecnología de la Carne
y Derivados Cárnicos



Diplomado

Ciencia y Tecnología
de la Carne y Derivados
Cárnicos

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtute.com/nutricion/curso-universitario/ciencia-tecnologia-carne-derivados-carnicos



Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología de estudio

pág. 16

05

Titulación

pág. 26

01 Presentación

La preocupación de los consumidores por adquirir productos más saludables y que tengan garantizada su calidad, ha llevado a que la Industria Alimentaria implemente estrategias basadas en los criterios científicos sobre los alimentos cárnicos y la integración de tecnologías favorables en el proceso de tratamiento. Por este motivo, este sector requiere cada vez a más profesionales especializados en los elementos mencionados y con este programa académico se busca solventar esa demanda, capacitando a los estudiantes con todos los conocimientos necesarios para hacer frente a los retos que existen en materia de alimentos de origen animal. Eso, será posible por medio de una metodología 100% online, la cual permitirá a los alumnos tener mayor control sobre su tiempo.



“

Este es el mejor programa académico para especializarte en la aplicación de elementos tecnológicos a la manipulación de Derivados Cárnicos. No pierdas esta oportunidad y matricúlate ya”

En la actualidad, dentro de la Industria de Alimentos existen tecnologías que permiten manipular con mayor precaución la Carne y sus Derivados y esto se debe a que los hábitos de consumo de la población están evolucionando a ingerir dietas más saludables. Por este motivo, se hace necesario contar con profesionales especializados en este ámbito y con este Diplomado los estudiantes lograrán ser de los mejores.

Con el temario de este programa, el estudiante conseguirá un conocimiento amplio sobre las bases estructurales del músculo estriado y su transformación en carne, a partir del estudio de la estructura de este. También, se ahondará en las características aptas para realizar el proceso de maduración y las enzimas que se ven involucradas en esta actividad, con el objetivo de afianzar la importancia de estos procedimientos en el control de calidad.

De esta forma, el estudiante logrará perfeccionar sus habilidades e incrementar sus competencias profesionales, lo cual le permitirá dominar con mayor facilidad las tecnologías de conservación de alimentos cárnicos y las técnicas científicas para protegerlos de cualquier tipo de contaminación.

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 resolutoria, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Diplomado en Ciencia y Tecnología de la Carne y Derivados Cárnicos** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Ciencia y Tecnología de la Carne y Derivados Cárnicos
- ♦ 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



Un Diplomado que te entregará las herramientas y conocimientos necesarios para destacarte en la industria alimentaria, especialmente en los productos cárnicos

“

Adquiere habilidades prácticas, conocimientos teóricos y aprende los conceptos más importantes para integrar los beneficios de la ciencia con los de la nutrición”

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 vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos.

Descubre todos los beneficios que TECH ha preparado para ayudarte en el cumplimiento de tus metas.

Gracias a que este programa se desarrolla en un formato online, podrás acomodar tus horarios de estudio con mayor flexibilidad.



02 Objetivos

El propósito primordial de este programa educativo es familiarizar a los estudiantes con las últimas novedades en la Industria Alimentaria, ofreciéndoles una comprensión profunda de los elementos que la ciencia aporta a la conservación de la carne en todas sus presentaciones y la implementación de tecnologías para darles un tratamiento. De esta forma, los alumnos estarán capacitados para realizar estrategias efectivas que mitiguen los riesgos de contaminación durante la producción de cárnicos. Todo ello se logrará a través del estudio de contenidos multimedia que fortalecerán las habilidades de los estudiantes en esta área.



“

Aprovecha los avances tecnológicos que existen en materia de tratamiento de alimentos cárnicos e integra tus conocimientos para lograr un resultado óptimo de este proceso”



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

“

Gracias a la metodología Relearning, actualizarás tus conocimientos en la ciencia y tecnología de la carne”





Objetivos específicos

- Identificar y clasificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención control
- Identificar y valorar las características físico-químicas, sensoriales y nutritivas de los alimentos, su influencia en el procesado y en la calidad del producto final
- Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental en dichos procesos
- Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos y atractivos para el consumidor
- Analizar la calidad y estimar la vida útil de cada uno de esos alimentos en función de sus propiedades y condiciones de conservación
- Contribuir al desarrollo de nuevos procesos y productos en el ámbito de la carne, el pescado y sus derivados

03

Estructura y contenido

El programa académico de este Diplomado ha sido diseñado por reconocidos expertos en el campo de la Industria Alimentaria, con el objetivo de brindar a los estudiantes una educación de primer nivel. De esta manera, los alumnos tendrán la oportunidad de obtener un conocimiento especializado sobre la aplicación de la Ciencia al proceso de conservación de los alimentos cárnicos. Todo esto se logrará a través del estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo cual permitirá a los alumnos desarrollar las mejores habilidades profesionales en esta área.





“

Aprende sobre las características biológicas de la carne por medio de recursos multimedia que están a la vanguardia de las novedades en la Industria Alimentaria”

Módulo 1. Ciencia y tecnología de la carne, pescado y productos derivados

- 1.1. Introducción a la industria de alimentos de origen muscular
 - 1.1.1. Las industrias de los alimentos de origen muscular: carne y pescado
 - 1.1.1.1. Bases estructurales y funcionales del músculo estriado
 - 1.1.1.2. Importancia de estos subsectores
 - 1.1.2. Transformación del músculo en carne: desarrollo del rigor mortis
 - 1.1.2.1. Consecuencias del rigor mortis
 - 1.1.3. Maduración de la carne: cambios en la estructura muscular y otros compuestos nitrogenados
 - 1.1.3.1. Enzimas proteolíticos endógenos
 - 1.1.3.2. Condiciones óptimas de maduración
- 1.2. Procesos anómalos en la transformación de la carne
 - 1.2.1. Efecto del estrés antemortem: carnes DFD y carnes de cerdo PSE
 - 1.2.1.1. Características sensoriales defectuosas y aptitud tecnológica
 - 1.2.1.2. Efecto de la administración de promotores del crecimiento
 - 1.2.2. Efecto de la refrigeración postmortem: acortamiento por el frío
 - 1.2.2.1. Consecuencias
- 1.3. Calidad de la carne
 - 1.3.1. Parámetros sensoriales que la determinan: color, textura, olor, flavor y capacidad de retención de agua de la carne
 - 1.3.1.1. Factores pre y postmortem que influyen sobre ello
 - 1.3.2. Métodos de medida y evaluación de la calidad
 - 1.3.2.1. Evaluación integrada de la calidad y la aptitud tecnológica de la carne
 - 1.3.2.2. Métodos de medida y evaluación de la calidad
 - 1.3.3. Sistemas de garantía de la calidad en la industria cárnica
- 1.4. Procesado industrial de la carne
 - 1.4.1. Tecnología del sacrificio de los animales, faenado y preparación de las canales
 - 1.4.1.1. Clasificación de canales
 - 1.4.1.2. Estimulación eléctrica de las canales
 - 1.4.1.3. Despiece y categorización
 - 1.4.1.4. Despiece industrial de las canales de cerdo
 - 1.4.2. Características propias de los mataderos industriales de vacuno, ovino, cerdo y aves
 - 1.4.3. Sistemas utilizados en la conservación a corto plazo de la carne
 - 1.4.3.1. Equipos industriales
 - 1.4.3.2. Vida útil de la carne; factores que la determinan y mejoran
 - 1.4.4. Congelación de la carne
 - 1.4.4.1. Equipos industriales
 - 1.4.4.2. Efectos de la congelación sobre las propiedades sensoriales y tecnológicas de la carne
 - 1.4.4.3. Descongelación
- 1.5. Envasado y venta de la carne
 - 1.5.1. Sistemas de envasado; aplicación a la conservación y diferentes tipos de venta de la carne
 - 1.5.2. Almacenamiento a vacío y en atmósferas modificadas
 - 1.5.3. Materiales de envasado
 - 1.5.4. Sistemas de distribución y venta
- 1.6. Introducción a la industria pesquera y del marisco
 - 1.6.1. Variabilidad en la composición y sus causas
 - 1.6.1.2. Clasificación del pescado en función de su composición
 - 1.6.1.3. Peculiaridades de los lípidos del pescado y su importancia en la tecnología
 - 1.6.1.4. El tejido conjuntivo del pescado y del marisco
 - 1.6.2. Métodos de aturdimiento y sacrificio: efectos sobre la calidad
 - 1.6.2.1. Transformación postmortem en el pescado
 - 1.6.3. Características diferenciales del rigor mortis
 - 1.6.4. Parámetros más importantes y su control

- 1.7. Calidad del pescado
 - 1.7.1. Influencia de los factores relacionados con la pesca en la calidad del pescado
 - 1.7.1.1. Principales parámetros de calidad organoléptica del pescado
 - 1.7.2. Índices de determinación de la calidad y frescura del pescado y del marisco
 - 1.7.3. Métodos de refrigeración del pescado
 - 1.7.3.1. El hielo: tipos y efectos
 - 1.7.3.2. Congelación: velocidad de congelación y su influencia en la calidad del producto
 - 1.7.3.3. Mantenimiento en congelación: puntos críticos y su control. Descongelación
 - 1.7.4. Envasado y conservación del pescado y marisco
 - 1.7.4.1. Vacío y atmósferas modificadas
 - 1.7.4.2. Sistemas de envasado y equipos
- 1.8. Tecnología de los derivados cárnicos
 - 1.8.1. Clasificación de los derivados cárnicos atendiendo a su procesado tecnológico
 - 1.8.1.1. Operaciones de preparación, conservación y transformación
 - 1.8.1.2. Salado, nitrificación, desecación, tratamiento térmico y ahumado
 - 1.8.1.3. Especiado, refrigeración, procesos microbianos, maduración y picado
 - 1.8.1.4. Mezclado, emulsión, gelificación, embutido y envasado, etc.
 - 1.8.2. Criterios generales de decisión y control
 - 1.8.3. Aditivos y otros ingredientes de uso en la industria cárnica
 - 1.8.3.1. Coadyuvantes tecnológicos
 - 1.8.3.2. Conservantes químicos y modificadores sensoriales
 - 1.8.3.3. Agentes de masa y multifunción
 - 1.8.4. Criterios de utilización en relación con la calidad de los productos
- 1.9. Tecnología de los productos cárnicos crudos curados y cocidos
 - 1.9.1. Productos cárnicos enteros curados: jamón curado y productos similares
 - 1.9.2. Repercusión de la calidad de la materia prima en el producto final. Formulación
 - 1.9.2.1. Fases del proceso de elaboración
 - 1.9.2.2. Modificaciones sufridas en la maduración y desecación
 - 1.9.2.3. Equipos industriales
 - 1.9.3. Criterios de decisión y control de procesos
 - 1.9.3.1. Defectos y alteraciones
 - 1.9.3.2. Otros productos enteros curados
 - 1.9.4. Embutidos crudos curados. Criterios de formulación
 - 1.9.4.1. Fases y alternativas del proceso de elaboración
 - 1.9.4.2. Equipos industriales
 - 1.9.4.3. Modificaciones sufridas en la maduración y desecación
 - 1.9.5. Criterios de decisión y control de procesos
- 1.10. Tecnología del pescado y productos derivados
 - 1.10.1. Conservación del pescado mediante salazonado
 - 1.10.2. Métodos de salazonado. Tipos y características de la sal
 - 1.10.3. Defectos más frecuentes: causas y soluciones
 - 1.10.4. Elaboración de bacalao salazonado
 - 1.10.5. Ahumado del pescado
 - 1.10.5.1. Sistemas de ahumado. Tipos de humo
 - 1.10.5.2. Métodos de elaboración: ventajas e inconvenientes
 - 1.10.5.4. Productos específicos: calidad y seguridad alimentaria
 - 1.10.6. Conservas de túnidos. Especies más importantes: características
 - 1.10.6.1. Proceso de elaboración
 - 1.10.6.2. Semiconservas de pescado. Anchoa salazonada. Marinados y escabeches
 - 1.10.7. Surimi y productos derivados
 - 1.10.7.1. Proceso de elaboración de surimi
 - 1.10.7.2. Gelificación: características y productos
 - 1.10.7.3. Tecnología del proceso de fabricación de análogos de cangrejo



Crece profesionalmente con este Diplomado y proporciona a tu perfil el impulso que necesita para alcanzar la excelencia"

04

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos 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 alumno una mejor integración en el mundo real.
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.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.

Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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 que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Resúmenes interactivos

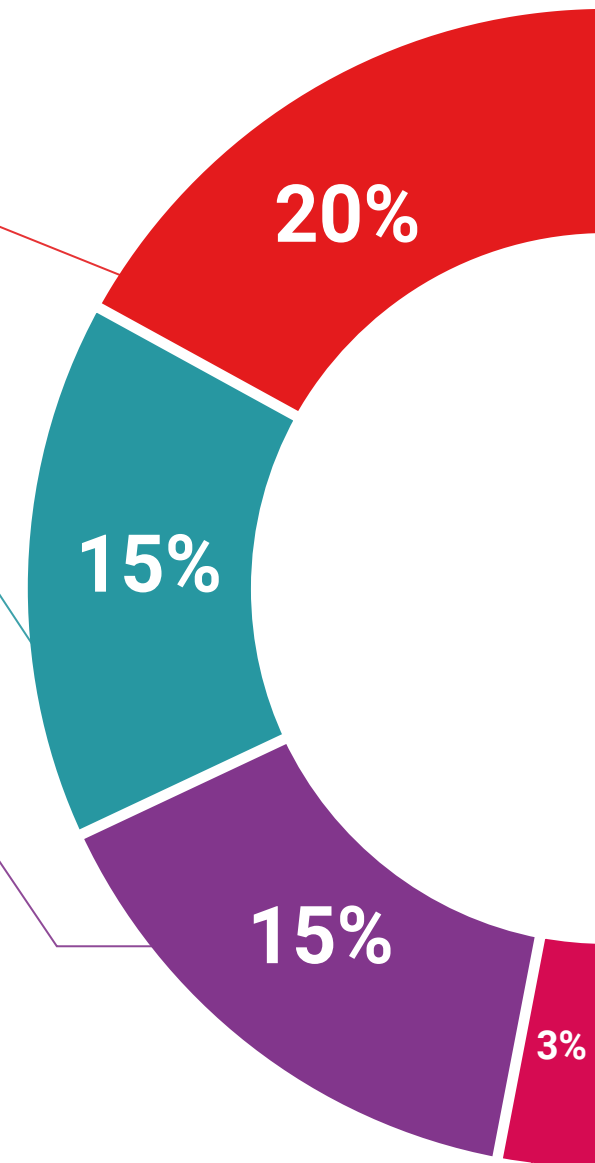
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

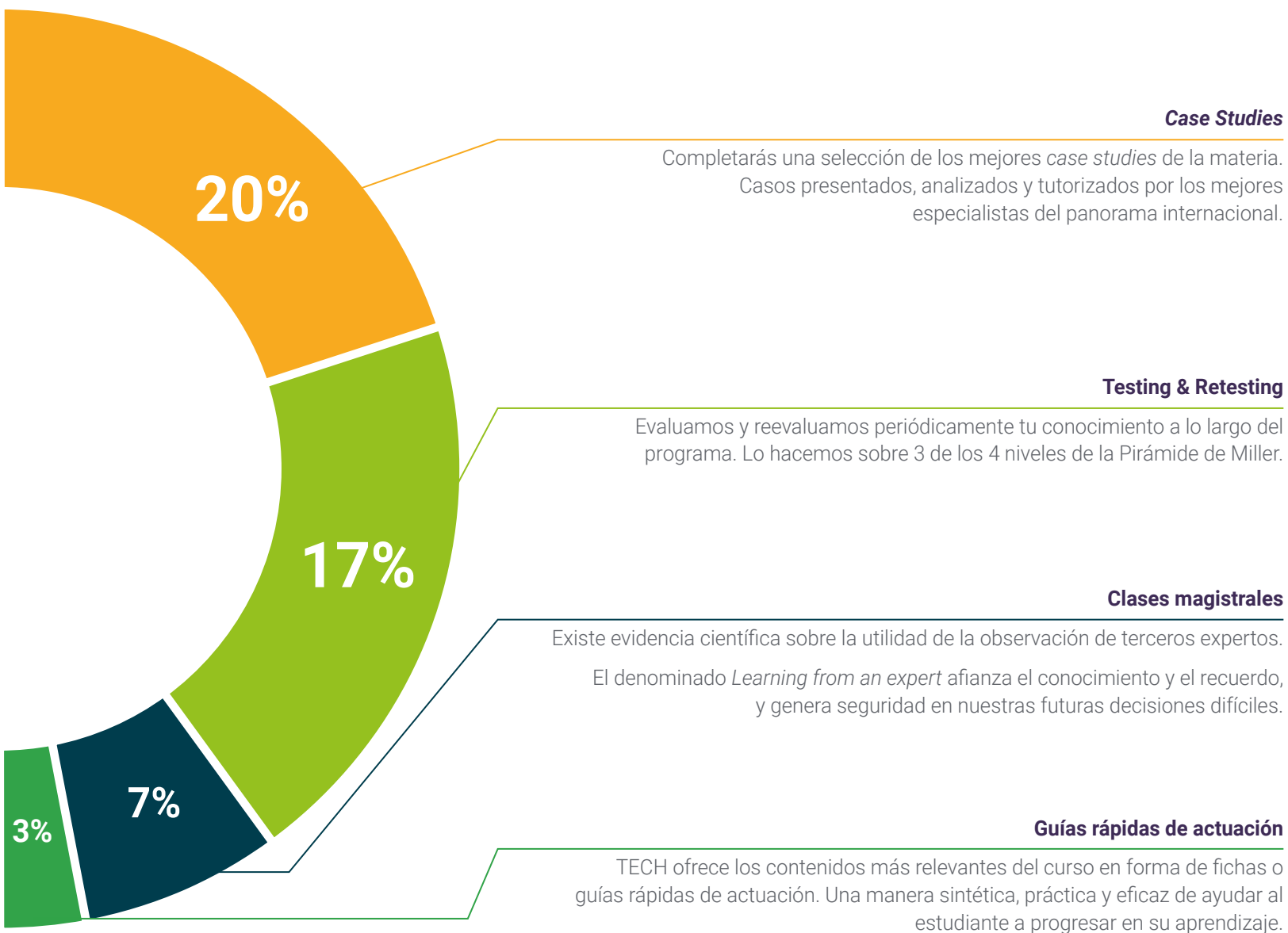
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



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 nuestras 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.



05 Titulación

El Diplomado en Ciencia y Tecnología de la Carne y Derivados Cárnicos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Diplomado en Ciencia y Tecnología de la Carne y Derivados Cárnicos** contiene el programa universitario 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Ciencia y Tecnología de la Carne y Derivados Cárnicos**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 semanas**



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



Diplomado

Ciencia y Tecnología
de la Carne y Derivados
Cárnicos

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Ciencia y Tecnología de la Carne
y Derivados Cárnicos