

Diplomado

Parasitología en la Industria Alimentaria



Diplomado

Parasitología en la Industria Alimentaria

- » 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/parasitologia-industria-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología de estudio

pág. 18

05

Titulación

pág. 28

01

Presentación

En la actualidad, la creciente preocupación sobre los riesgos asociados con los parásitos transmitidos por alimentos se ha vuelto cada vez más relevante dentro de la Industria Alimentaria, motivo por el cual esta ha decidido integrar las virtudes que ofrece la Parasitología para la identificación, prevención y control de estos organismos que afectan la seguridad de los alimentos. Por esto, la demanda de profesionales expertos en la aplicación de esta ciencia dentro del mercado de los alimentos es cada vez mayor y con este programa, los estudiantes lograrán convertirse en los mejores. Esto, gracias al completo plan de estudios que ofrece temas muy completos sobre esta área y a los que podrán acceder por medio de una metodología 100% online, beneficio que les permitirá tener mayor control sobre su tiempo.



“

Este es el mejor Diplomado para los profesionales que desean crecer y especializarse profesionalmente en el campo de la Parasitología. No pierdas esta oportunidad y matricúlate ya”

El presente Diplomado ofrece a los estudiantes interesados en crecer profesionalmente un enfoque específico sobre Parasitología y su aplicación en la producción de alimentos, abordando temas como los efectos que estos organismos producen en los alimentos y su repercusión en la salud humana. Además, el estudiante logrará asimilar todos estos conceptos y realizar estrategias de mitigación de este tipo de riesgos.

En el temario, también se encontrarán temáticas relacionadas a la identificación y manejo de los parásitos en la industria alimentaria, las cuales proporcionarán técnicas para su detección, prevención y control. Además, se profundizará en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar la seguridad y calidad de estos productos.

Con esto, el alumno logrará ampliar sus conocimientos y adquirir una preparación integral en este campo, de manera que estarán totalmente capacitados para enfrentar los desafíos que existen actualmente en la Industria Alimentaria en materia de seguridad y calidad de los alimentos.

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 **Diplomado en Parasitología en la Industria Alimentaria** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Parasitología 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



¿Quieres alcanzar la excelencia en el área de la Parasitología? Comienza ahora y descubre con esta titulación como lograrlo”

“

Domina las técnicas de diagnóstico de parásitos en alimentos y adquiere una habilidad avanzada para interpretar los resultados gracias al enfoque práctico de este programa”

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.

A tu propio ritmo y de manera virtual lograrás aumentar tus conceptos en esta área”

Profundiza en los términos esenciales de la Parasitología e impulsa tu carrera al siguiente nivel”



02

Objetivos

El objetivo principal de este programa educativo es brindar a los estudiantes una actualización en los aspectos científicos que se relacionan con el estudio de los parásitos y la forma adecuada de prevenirlos dentro de la producción alimentaria. Para esto, se proporcionarán definiciones claras y relevantes que tienen un impacto directo en el campo, lo que permitirá a los estudiantes obtener las herramientas necesarias para aplicar lo aprendido en un entorno laboral.



“

Gracias al conocimiento que tendrás sobre los riesgos parasitológicos que se pueden presentar en la cadena de producción, lograrás efectuar estrategias para mitigarlos”



Objetivos generales

- ◆ Identificar y comprender a la Biología como una ciencia experimental mediante la aplicación del método científico
- ◆ Explicar los conocimientos básicos y saber aplicarlos acerca del crecimiento poblacional y de la explotación sostenible de los recursos naturales
- ◆ Conocer y aplicar los procedimientos para la evaluación de la toxicidad
- ◆ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

“

Abre la puerta para acceder a nuevas ofertas laborales y forma parte de los profesionales del futuro dentro de la Industria Alimentaria”





Objetivos específicos

- ◆ Conocer los conceptos y procedimientos de la microbiología y parasitología en el campo de la industria alimentaria
- ◆ Identificar, analizar y evaluar riesgos parasitológicos en toda la cadena alimentaria, desde la recogida de la materia prima hasta la distribución del producto transformado al consumidor final
- ◆ Analizar y comprender las principales medidas preventivas respecto a la contaminación microbiológica y parasitológica de los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria
- ◆ Conocer e identificar los principales parásitos productores de enfermedades en el hombre transmitidos por alimentos
- ◆ Identificar y aplicar las principales técnicas de muestreo y caracterización de parásitos en alimentos
- ◆ Valorar y comprender la importancia actual de los parásitos y su relación con la alimentación/nutrición

03

Estructura y contenido

El plan de estudios de este Diplomado ha sido diseñado por reconocidos expertos en la Industria Alimentaria, con el objetivo de ofrecer una educación de primera calidad a los estudiantes. Así, los participantes adquirirán un conocimiento científico sobre los conceptos técnicos sobre la Parasitología y las afecciones que pueden provocar dentro de la cadena de producción de alimentos sino son tratados adecuadamente. Este aprendizaje se llevará a cabo mediante el estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo que permitirá a los estudiantes mejorar sus habilidades profesionales en este campo.





“

Con este Diplomado en Parasitología, aprenderás sobre las diferentes especies de parásitos que pueden afectar a los alimentos y la forma de prevenir cada uno”

Módulo 1. Parasitología alimentaria

- 1.1. Introducción a la parasitología alimentaria
 - 1.1.1. Conceptos fundamentales sobre parasitología
 - 1.1.2. Efectos de los parásitos en alimentos y repercusión sobre la salud humana
 - 1.1.3. Repercusión socioeconómica de los parásitos en alimentos
 - 1.1.4. Características generales de los grandes grupos de parásitos
 - 1.1.4.1. Ciclos biológicos de los grandes grupos de parásitos
- 1.2. Características generales de los protozoos en alimentos
 - 1.2.1. Amebas del tracto digestivo
 - 1.2.1.1. Entamoeba histolytica: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.1.2. Otras amebas de interés en alimentos: entamoeba hartmanii y Entamoeba coli
 - 1.2.2. Flagelados del tracto digestivo
 - 1.2.2.1. Giardia lamblia: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.2.2. Otros flagelados en alimentos
 - 1.2.3. Apicomplexos del tracto digestivo
 - 1.2.3.1. Ciclo biológico general
 - 1.2.3.2. Cryptosporidium spp: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.3.3. Cyclospora cayetanensis: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.3.4. Isospora belli: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.4. Ciliados del tracto digestivo
 - 1.2.4.1. Balantidium coli
- 1.3. Características generales de los helmintos en alimentos
 - 1.3.1. Características generales de los helmintos
 - 1.3.2. Características generales de los tremátodos
 - 1.3.2.1. Tremátodos hepáticos: fasciola hepatica, Dicrocoelium dendriticum, Clonorchis
 - 1.3.2.2. Tremátodos pulmonares: pargonimus westermanii
 - 1.3.2.3. Trematodos intestinales: fasciolopsis buski
 - 1.3.2.4. Medidas preventivas y tratamientos de enfermedades causadas por trematodos
 - 1.3.3. Características generales de los céstodos
 - 1.3.3.1. Céstodos digestivos: diphyllobotrium latum
 - 1.3.3.2. Tenias: taenia solium y Taenia saginata
 - 1.3.4. Medidas preventivas y tratamientos de cestodos
- 1.4. Parásitos asociados a productos de la pesca
 - 1.4.1. Protozoos en productos pesqueros
 - 1.4.1.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.4.1.2. Especies más importantes
 - 1.4.1.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.4.2. Helmintos en productos pesqueros
 - 1.4.2.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.4.2.2. Especies más importantes
 - 1.4.2.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.4.3. Medidas de identificación generales
 - 1.4.4. Nematodos en productos pesqueros: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.4.4.1. Especies más importantes
 - 1.4.4.2. Medidas preventivas y curativas

- 1.5. Parásitos asociados a carnes de abasto y sus derivados
 - 1.5.1. Protozoos asociados a carnes de abasto y sus derivados
 - 1.5.1.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.5.1.2. Especies más importantes
 - 1.5.1.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.5.2. Helmintos asociados a carne de abasto y sus derivados
 - 1.5.2.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.5.2.2. Especies más importantes
 - 1.5.2.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.5.3. Nematodos asociados a carne de abasto y sus derivados
 - 1.5.3.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.5.3.2. Especies más importantes
 - 1.5.3.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.5.4. Métodos de identificación de parásitos asociados a carne de abastos y derivados
- 1.6. Parásitos asociados al agua
 - 1.6.1. Protozoos asociados al agua
 - 1.6.1.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.6.1.2. Estudio de las especies más importantes
 - 1.6.1.3. Medidas de control y profilaxis
 - 1.6.2. Helmintos asociados al agua
 - 1.6.2.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.6.2.2. Estudio de las especies más importantes
 - 1.6.2.3. Medidas de control y profilaxis
 - 1.6.3. Nematodos asociados al consumo de agua
 - 1.6.3.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.6.3.2. Estudio de las especies más importantes
 - 1.6.3.3. Medidas de control y profilaxis
 - 1.6.4. Métodos de identificación general de parásitos asociados al consumo de agua
- 1.7. Parásitos asociados a frutas y verduras
 - 1.7.1. Protozoos asociados al consumo de frutas y verduras
 - 1.7.1.1. Características generales: morfología y biología, mecanismos de transmisión
 - 1.7.1.2. Especies más importantes
 - 1.7.1.3. Medidas de profilaxis y tratamiento
 - 1.7.2. Helmintos asociados al consumo de frutas y verduras
 - 1.7.2.1. Características generales: morfología y biología, mecanismos de transmisión
 - 1.7.2.2. Especies más importantes
 - 1.7.2.3. Medidas de profilaxis y tratamiento
 - 1.7.3. Nematodos asociados al consumo de frutas y verduras
 - 1.7.3.1. Características generales: morfología y biología, mecanismos de transmisión
 - 1.7.3.2. Especies más importantes
 - 1.7.3.3. Medidas de profilaxis y tratamiento
 - 1.7.4. Métodos de identificación y caracterización
- 1.8. Insectos productores enfermedades y deterioro de alimentos
 - 1.8.1. Estudio de los insectos más importantes
 - 1.8.1.1. Características generales: ciclo biológico, mecanismos de transmisión y morfología
 - 1.8.1.2. Profilaxis y medidas curativas frente a insectos
 - 1.8.1.3. Epidemiología y distribución de artrópodos

- 1.8.2. Estudio de los ácaros más importantes
 - 1.8.2.1. Características generales: ciclo biológico, mecanismos de transmisión y morfología
 - 1.8.2.2. Profilaxis y medidas curativas frente a insectos
 - 1.8.2.3. Epidemiología y distribución de artrópodos
- 1.8.3. Métodos de identificación y caracterización
- 1.9. Análisis epidemiológico de parasitosis producidas a través de alimentos
 - 1.9.1. Interés del conocimiento del origen geográfico de los alimentos y del ciclo biológico parasitario en la transmisión alimentaria
 - 1.9.2. Estudio de la clínica asociada a parásitos: periodo prepatente, la aparición de síntomas y la presencia de portadores asintomáticos en el estudio de brotes alimentarios
 - 1.9.3. Análisis de brotes alimentarios reales en diferentes ámbitos: poblaciones, hospitales, residencias, colegios, restaurantes, reuniones sociales y familiares
- 1.10. Parásitos alterantes de alimentos
 - 1.10.1. La importancia de los parásitos alterantes de los alimentos
 - 1.10.1.1. La merma en la producción y la calidad de los alimentos y materias primas vegetales y animales
 - 1.10.2. Parásitos alterantes de los productos vegetales y derivados
 - 1.10.2.1. Protozoos, helmintos y artrópodos
 - 1.10.2.2. Interés de los fitoparásitos
 - 1.10.3. Parásitos alterantes de los productos cárnicos y derivados
 - 1.10.3.1. Protozoos, helmintos y artrópodos
 - 1.10.3.2. Interés socioeconómico de los parásitos del ganado doméstico, aves de corral y animales de granja
 - 1.10.4. Parásitos alterantes del pescado y productos derivados
 - 1.10.4.1. Protozoos, helmintos y artrópodos
 - 1.10.4.2. Interés socioeconómico de los parásitos piscícolas





“ El enfoque de enseñanza interactivo y participativo de la metodología Relearning te permitirá desarrollar habilidades de resolución de problemas y toma de decisiones avanzadas”

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 intenso 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

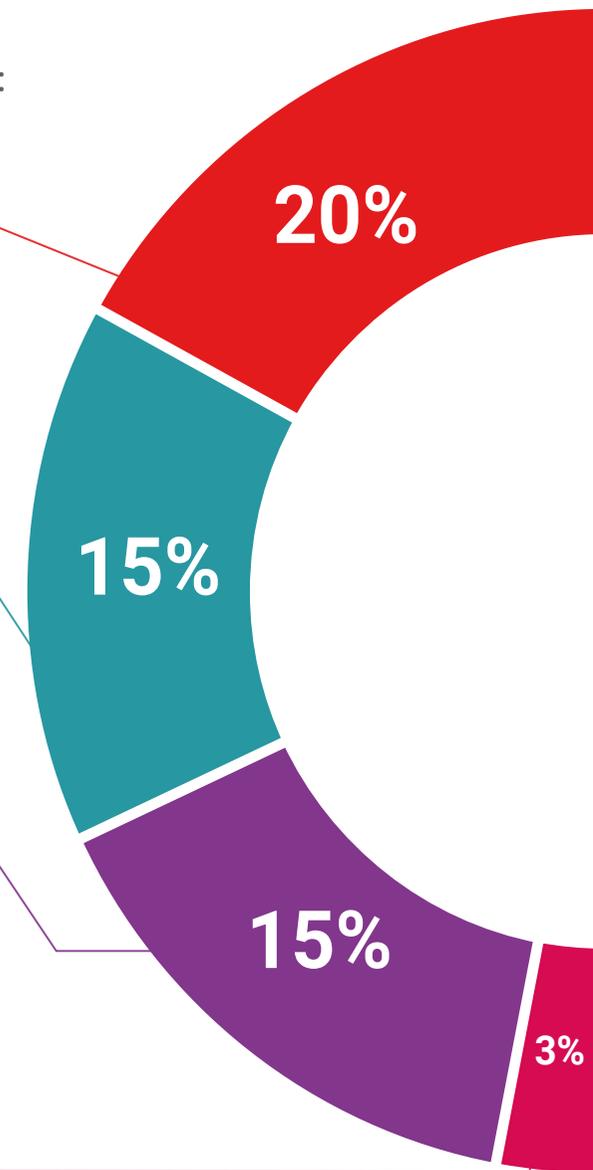
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Parasitología en la Industria Alimentaria 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 Parasitología en la Industria Alimentaria** 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 Parasitología en la Industria Alimentaria**

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

Parasitología en la Industria Alimentaria

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

Diplomado

Parasitología en la
Industria Alimentaria