Diplomado
Bromatología Alimentaria

tech universidad

tech universidad

Diplomado

Bromatología Alimentaria

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

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/bromatologia-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

La Bromatología Alimentaria se ha logrado vincular de manera estrecha con la normativa y regulación de alimentos a nivel internacional, debido a que permite asegurar que los productos sean aptos para el consumo y cumplan con los estándares de calidad. Además, con la creciente preocupación por lograr que los hábitos alimenticios de las personas sean más saludables, este campo de estudio está en constante búsqueda de especialistas en materia de la composición química de los alimentos. Por esto, TECH ha elaborado un programa que está enfocado en proporcionar a los alumnos una capacitación completa sobre los conceptos técnicos más importantes de esta área del conocimiento. Todo, a partir de una metodología 100% online, la cual permitirá tener mayor control sobre su tiempo.

Este es el mejor Diplomado sobre Bromatología y el único que te ayudará a impulsar tu carrera profesional hasta el cumplimiento de tus metas”

En la actualidad, el estudio de los alimentos y su composición química se ha convertido en una ciencia importante debido a que está permite conocer el valor nutricional y la influencia que el procesamiento de estos genera en sus características. Además, esta área también logra abordar temas relacionados a la sostenibilidad ambiental durante el proceso de producción alimentaria y a la aplicación de nuevas tecnologías en el procesamiento de los productos de esta industria.

El temario del Diplomado en bromatología alimentaria es amplio e incluye aspectos importantes como lo son las necesidades nutritivas del organismo y los alimentos que las pueden suplir. Además, el alumno logrará conseguir un conocimiento avanzado sobre la forma correcta de ejecutar una evaluación de elementos bromatológicos, a través del domino de elementos de valor nutritivo.

Además, los participantes de esta titulación recogerán el conjunto de conceptos que determinan la composición de productos de origen animal y vegetal, especialmente de los lácteos, cárnicos, hortalizas y frutas. De esta manera, el estudiante logrará construir actividades de promoción de la salud que integren los beneficios de cada alimento según su tipo.

Y todo lo anterior, gracias a la innovadora metodología Relearning, la cual permite al estudiante aprender de manera 100% online, provocando que tenga horarios más flexibles y que pueda acceder desde cualquier dispositivo conectado a internet a los recursos multimedia que están disponibles durante las 24 horas del día. Además, su capacidad resolutiva se fortalecerá, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en simulaciones de escenarios reales.

Este **Diplomado en Bromatología 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 Bromatología 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

Gracias a este programa, serás el mejor en tu campo laboral y elevarás tu carrera profesional a un nivel superior”

TECH te permite aprender a tu propio ritmo y sin la necesidad de someterte a rígidos horarios de estudio"

Profundiza en los conceptos sobre análisis de nutrientes y características de los alimentos desde la comodidad de tu casa.

Obtén un conocimiento sobre el valor nutritivo de alimentos como la leche y la carne, con el objetivo de determinar las mejores porciones de estos alimentos dentro de una dieta.

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.

02

Objetivos

El objetivo primordial de este programa académico es ofrecer a los estudiantes un conocimiento amplio sobre la composición química de los alimentos, por medio del estudio de sus nutrientes. Así, lograrán actualizarse sobre las novedades de la Bromatología y mejorar sus habilidades para participar en el diseño de alimentos que satisfagan las necesidades del mercado, a partir del estudio de los contenidos multimedia de esta titulación.

Desarrollarás una habilidad avanzada en el análisis de la composición química de los materiales, gracias a esta titulación"

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

Con esta titulación, alcanzar tus metas será una misión posible, debido a que conseguirás ampliar tus conocimientos en corto tiempo”

Objetivos específicos

- Establecer procedimientos y manuales de control de calidad, así como implantar y gestionar sistemas de calidad
- Analizar la composición química de alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes para evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos
- Diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados y evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado, así como sus riesgos medioambientales
- Identificar y clasificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes y los diferentes procesos tecnológicos
- Elaborar y aplicar actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población mediante el fomento del consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y estudios epidemiológicos
- Asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetaje y presentación de los productos alimenticios, mediante el conocimiento de los aspectos técnicos más novedosos de cada producto como su composición, funcionalidad o procesado
- Estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee mediante el conocimiento de la legislación vigente y su defensa ante la administración sanitaria correspondiente

03

Estructura y contenido

Los contenidos que forman parte del temario de este Diplomado han sido elaborados por destacados expertos en Nutrición. De esta manera, los estudiantes lograrán adquirir los conceptos técnicos que engloban al estudio de la Bromatología, permitiéndoles construir una visión más amplia de este campo. Esto, a través de recursos multimedia y a partir del estudio de casos prácticos, que permitirán a los alumnos mejorar sus habilidades profesionales en este ámbito.

Un Diplomado que te permitirá conocer a profundidad los componentes y características de cada tipo de alimento”

Módulo 1. Bromatología

1.1. Introducción a la bromatología
- 1.1.1. Campos de actuación en bromatología. Evaluación en bromatología y fuentes de información
- 1.1.2. Antecedentes históricos
  - 1.1.2.1. Concepto de alimento, nutriente y sustancia antinutritiva
  - 1.1.2.2. Alimentación y nutrición
- 1.1.3. Nutrientes y Alimentos. Tipos de nutrientes
  - 1.1.3.1. Necesidades nutritivas del organismo humano
  - 1.1.3.2. Clasificación de los alimentos
  - 1.1.3.4. Alimentos funcionales

1.2. Carne y derivados cárnicos
- 1.2.1. Concepto de carne. Composición química y características de la calidad
  - 1.2.1.1. Valor nutritivo de la carne
  - 1.2.1.2. Defectos y alteraciones de la carne. Carnes de caza
- 1.2.2. Canal, piezas Cárnicas, subproductos y despojos
  - 1.2.2.1. Canal: características de calidad, clasificación
  - 1.2.2.2. Piezas cárnicas: características, valor comercial. Adulteraciones
  - 1.2.2.3. Despojos y subproductos
- 1.2.3. Carnes conservadas por el frío. Carne refrigerada y carne congelada
  - 1.2.3.1. Carne picada. Presentaciones comerciales
  - 1.2.3.2. Influencia del método de conservación en las características de las carnes conservadas por el frío
- 1.2.4. Productos cárnicos: productos cárnicos crudos frescos y crudos adobados
  - 1.2.4.1. Clasificación e ingredientes
- 1.2.5. Salazones y embutidos crudos-curados
  - 1.2.5.1. Composición química y valor nutritivo. Alteraciones y defectos
- 1.2.6. Productos cárnicos tratados por el calor y otros derivados cárnicos
  - 1.2.6.1. Composición química y valor nutritivo. Alteraciones y defectos

1.3. Pescado y derivados
- 1.3.1. Clasificación y definición de pescado
  - 1.3.1.1. Estructura del músculo de los peces. Composición química y valor nutritivo
  - 1.3.1.2. Alteraciones, defectos: estimación del grado de frescura
  - 1.3.1.3. Adulteraciones del pescado y fraudes
- 1.3.2. Clasificación y definición de crustáceos y moluscos
  - 1.3.2.1. Composición química y valor nutritivo
  - 1.3.2.2. Estimación del grado de frescura
  - 1.3.2.3. Alteraciones y adulteraciones del marisco
- 1.3.3. Productos transformados de pescado, crustáceos y moluscos
  - 1.3.3.1. Refrigeración y congelación. Desecación. Salazón y maduración
  - 1.3.3.2. Ahumado. Marinado, escabechado y adobado
  - 1.3.3.3. Productos pesqueros enlatados. Pasta de pescado. Salsa de pescado
- 1.3.4. Influencia del procesado en la composición y características de los productos derivados

1.4. Leche y derivados
- 1.4.1. Leche Concepto y clasificación
  - 1.4.1.1. Características físico-químicas. Estudio comparativo de la composición en las diferentes leches de consumo
  - 1.4.1.2. Valor nutritivo. Alteraciones y adulteraciones
- 1.4.2. Clasificación de leches de consumo
  - 1.4.2.1. Leches pasterizadas, esterilizadas, UHT, y concentradas
  - 1.4.2.2. Influencia del procesado en su composición y características
  - 1.4.2.3. Alteraciones y defectos. Leches modificadas
- 1.4.3. Definición y clasificación
  - 1.4.3.1. Tipos de leches fermentadas: leches fermentadas con levaduras, con bacterias lácticas y mohos, con bacterias lácticas termófilas
  - 1.4.3.2. Productos lácteos probióticos. Composición química y valor nutritivo
  - 1.4.3.3. Alteraciones y defectos
- 1.4.4. Quesos. Composición química y valor nutritivo
  - 1.4.4.1. Requesones y sustitutivos del queso
  - 1.4.4.2. Alteraciones y defectos

1.4.5. Nata y mantequilla
1.4.5.1. Nata: definición, clasificación, composición química y valor nutritivo
1.4.5.2. Mantequilla: definición, clasificación, composición química y valor nutritivo
1.4.5.3. Alteraciones y defectos
1.4.6. Helados y postres lácteos
1.4.6.1. Helados: definición, clasificación, obtención, composición química y valor nutritivo, helados de hielo
1.4.6.2. Postres lácteos
1.5. Huevos, ovoproductos y grasas de origen animal
1.5.1. Huevos y ovoproductos
1.5.1.1. Definición y clasificación. Estructura. Composición química
1.5.1.2. Valor nutritivo. Parámetros de calidad
1.5.2. Grasas y aceites comestibles
1.5.2.1. Definición y clasificación: de origen animal y de origen vegetal
1.5.2.2. Métodos de obtención y extracción
1.5.2.3. Composición química y valor nutritivo. Control de calidad
1.6. Cereales y derivados
1.6.1. Clasificación y definición de cereales
1.6.1.1. Características morfológicas y estructurales
1.6.2. Derivados de los cereales: harina, sémola y semolina
1.6.2.1. Valor nutritivo de las harinas
1.6.3. Granos procesados y el pan
1.6.3.1. El pan: definición, clases de pan y aptitud de la harina panera
1.6.3.2. Composición y valor nutritivo
1.6.3.3. Alteraciones y defectos
1.6.4. Pastas. Concepto y clasificación
1.6.4.1. Características generales de la pasta: composición química y valor nutritivo de la pasta
1.6.4.2. Alteraciones y defectos
1.6.5. Productos de trigo blando
1.6.5.1. Concepto y clasificación
1.6.5.2. Composición química y valor nutritivo
1.7. Legumbres y hortalizas
1.7.1. Legumbres y derivados. Definición. Clasificación. Características estructurales
1.7.1.1. Composición química y valor nutritivo
1.7.1.2. Determinaciones analíticas
1.7.2. Hortalizas: definición y clasificación. Características estructurales
1.7.2.1.Composición química y valor nutritivo
1.7.3. Tubérculos y derivados: definición y clasificación. Características estructurales
1.7.3.1. Composición química y valor nutritivo
1.7.4. Derivados de hortalizas: productos congelados, deshidratados, concentrados, triturados y esterilizados
1.7.4.1. Composición y valor nutritivo
1.7.5. Definición y clasificación de setas
1.7.5.1. Composición química y valor nutritivo
1.7.5.2. Alteraciones y defectos
1.8. Frutas y derivados
1.8.1. Frutas y definición. Características estructurales
1.8.1.1. Clasificación y categorización. Composición química y valor nutritivo
1.8.1.2. Alteraciones de la fruta
1.8.2. Derivados de frutas: concentrados, congelados, desecados, zumos, mermeladas, confituras, compotas y escarchados
1.8.2.1. Composición y valor nutritivo
1.8.2.3. Determinaciones analíticas de frutas y derivados
1.8.3. Frutos secos y derivados: concepto y clasificación
1.8.3.1. Composición y valor nutritivo
1.8.3.2. Alteraciones y defectos

1.9. Aguas y bebidas
- 1.9.1. Agua y hielo. Concepto: Clasificación. Aguas de bebida envasada. Hielo
  - 1.9.1.1. Características Físico-Químicas y sensoriales de las aguas potables
- 1.9.2. Refrescos: conceptos y tipos. Características y composición
  - 1.9.2.1 Tecnología de la elaboración
  - 1.9.2.2. Bebidas deportivas, enriquecidas y nutracéuticas
- 1.9.3. Bebidas fermentadas
  - 1.9.3.1. Cerveza: definición, tipos, materias primas, composición química y valor nutritivo
  - 1.9.3.2. Defectos y alteraciones
  - 1.9.3.3. Vino, sidra y otras bebidas fermentadas: definición y tipos
  - 1.9.3.4. composición química y valor nutritivo
  - 1.9.3.5. Defectos y alteraciones
- 1.9.4. Bebidas espirituosas. Concepto y tipos de bebidas destiladas. Materias primas
  - 1.9.4.1. Composición de las bebidas destiladas

1.10. Nuevos alimentos
- 1.10.1. Introducción y características generales
- 1.10.2. Técnicas de elaboración
- 1.10.3. Ejemplos: alimentos funcionales, transgénicos, ultraprocesados y novel *food*

Especialízate en la ciencia de la Bromatología y accede a las mejores ofertas laborales de este sector. Inicia ahora"

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.

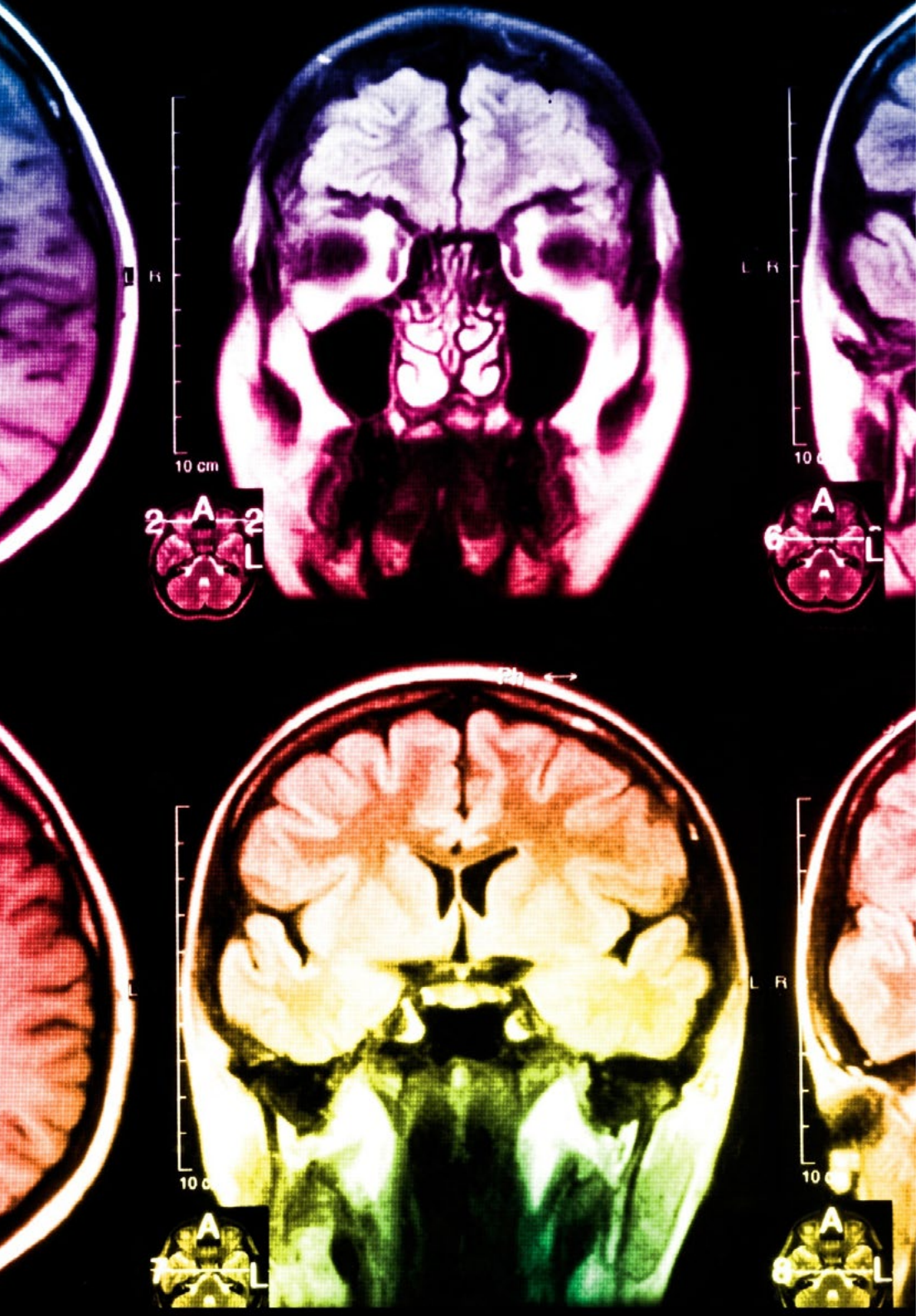
Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica,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

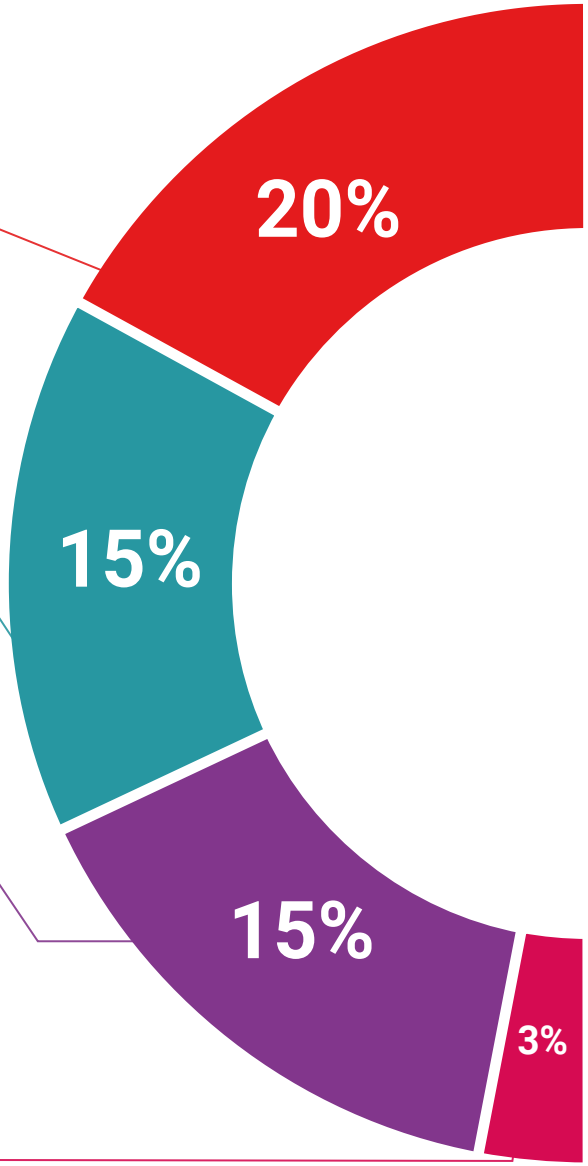
Resúmenes interactivos

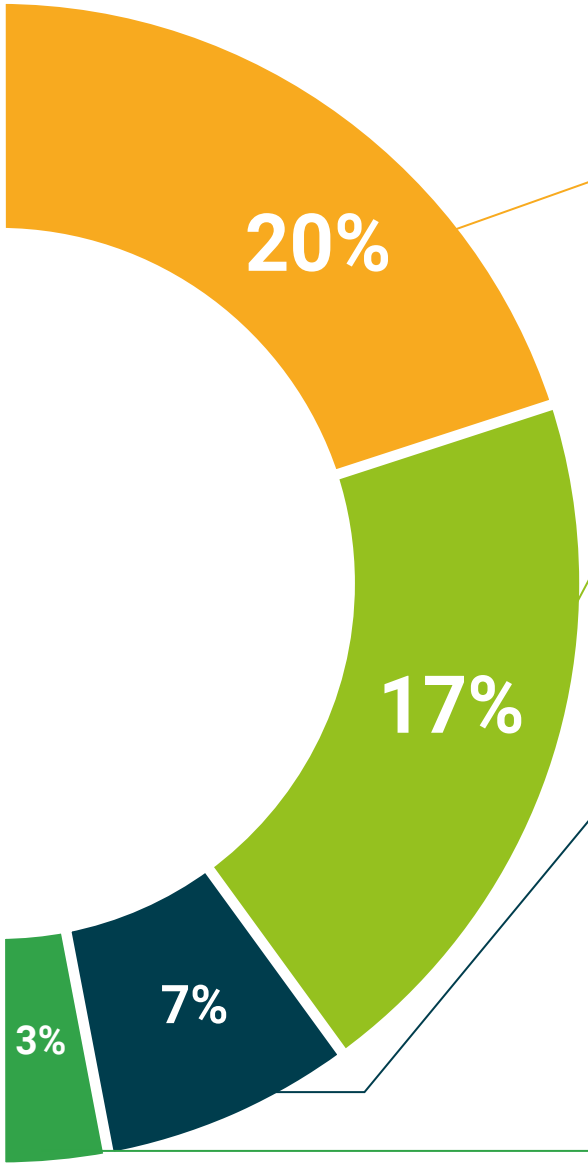
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Bromatología 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 Bromatología 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 Bromatología Alimentaria**

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

Duración: **6 semanas**

tech universidad

C. _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Diplomado en Bromatología Alimentaria

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 150 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

En Ciudad de México, a 31 de mayo de 2024

Mtro. Gerardo Daniel Orozco Martínez
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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.

tech universidad

Diplomado

Bromatología Alimentaria

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

Diplomado
Bromatología Alimentaria

tech universidad