

Diplomado

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



Diplomado

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

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.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 de estudio

pág. 16

05

Titulación

pág. 26

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 Diplomado habrás desarrollado habilidades para identificar y seleccionar los equipos más adecuados para alcanzar los objetivos del procesamiento 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 Diplomado 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 **Diplomado en Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor 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 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 Diplomado 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 Diplomado 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 insíbete 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 Diplomado 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 Diplomado 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”

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.

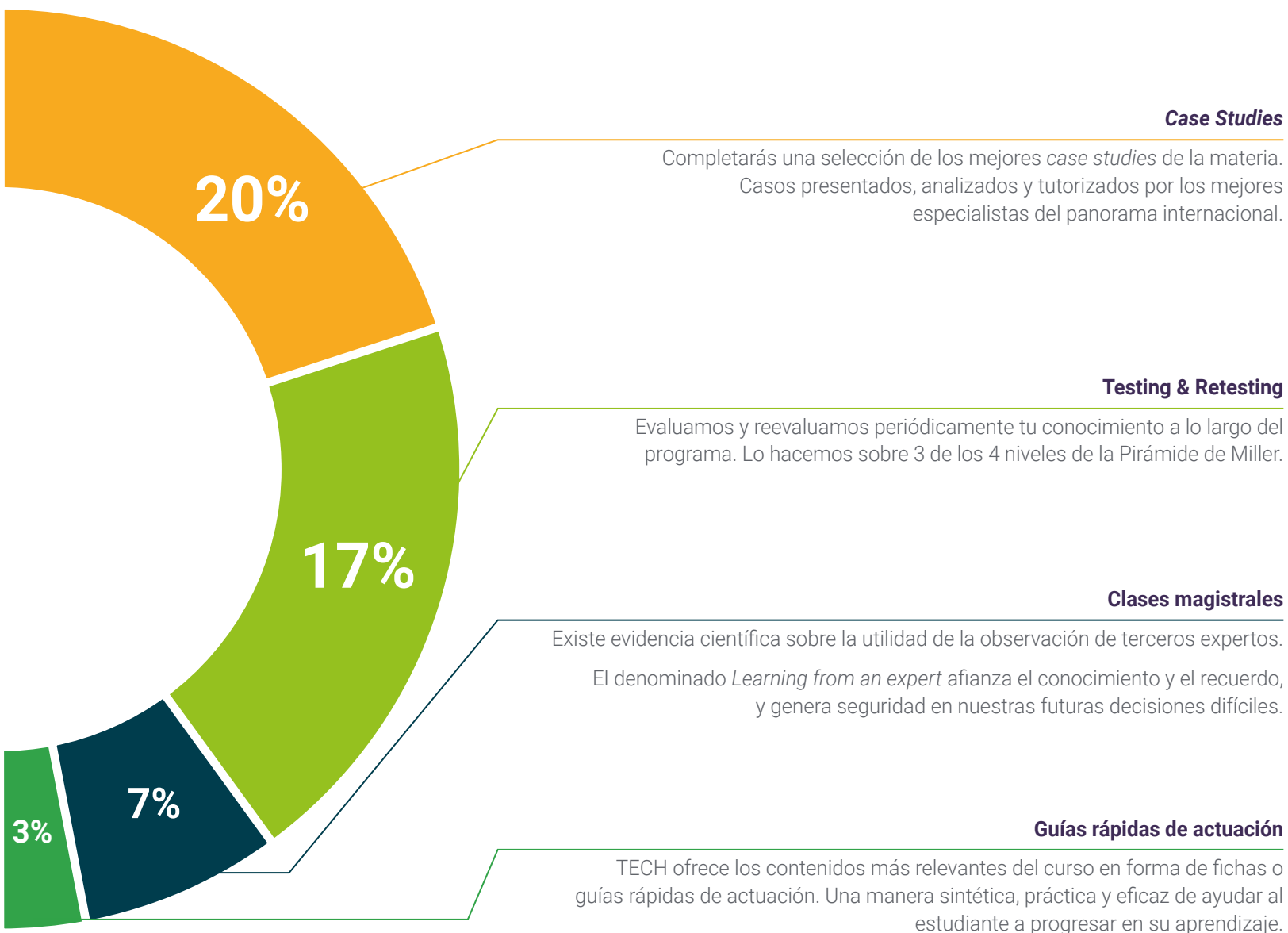
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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.



06

Titulación

El Diplomado 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 Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

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

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

Duración: **12 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

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

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

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

