Diplomado

Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/diplomado/fabricacion-alimentos-balanceados-procesos-control-calidad-puntos-criticos**

Índice

01 Presentación — *pág. 4*

02 Objetivos — *pág. 8*

03 Dirección del curso — *pág. 12*

04 Estructura y contenido — *pág. 16*

05 Metodología — *pág. 20*

06 Titulación — *pág. 28*

01

Presentación

La población mundial actual, estimada en 7.600 millones, se prevé que aumente a 8.600 millones en el 2030, y la nutrición animal es una de las disciplinas llamadas a ayudar a solventar la problemática de producir proteína suficiente y económica, para alimentar esta creciente demanda de manera eficiente y sostenible. Con esta especialización de alto nivel, el nutricionista se especializará en alimentos balanceados, control de calidad y puntos críticos para nutrición.





Incorpórate a la élite con esta especialización de alta eficacia educativa y abre nuevos caminos a tu progreso profesional”

Este Diplomado determina el proceso que se debe seguir en la fabricación de alimentos balanceados para diseñar, elaborar y evaluar la fabricación del mismo para animales, desde el diseño de la fórmula (dieta) hasta los distintos puntos a evaluar para determinar la calidad, inocuidad y desempeño de un alimento terminado para animales.

Durante su desarrollo se abordan un conocimiento teórico-práctico, especializado, en la consecución de un producto que cumpla con lo formulado en el papel y que posea toda la calidad e inocuidad que permita alcanzar el beneficio deseado en los animales que lo consumen.

Un Diplomado de alto valor diseñado para que los profesionales actualicen y perfeccionen sus conocimientos técnicos y prácticos en este sector. Un Diplomado completo y eficaz que los impulsara a más alto nivel de competencia.

Una propuesta ambiciosa, amplia, estructurada y entrelazada, en la que se abarcan desde los principios fundamentales y relevantes de la nutrición, hasta la fabricación del alimento. Todo ello con las características de un Diplomado de alto nivel científico, docente y tecnológico.

Un curso que te capacitará para trabajar en Nutrición y Alimentación Animal con la solvencia de un profesional de alto nivel"

Este **Diplomado en Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- Última tecnología en software de enseñanza online
- Sistema docente intensamente visual, apoyado en contenidos gráficos y esquemáticos de fácil asimilación y comprensión
- Desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en activo
- Sistemas de vídeo interactivo de última generación
- Enseñanza apoyada en la telepráctica
- Sistemas de actualización y reciclaje permanente
- Aprendizaje autoregulable: total compatibilidad con otras ocupaciones
- Ejercicios prácticos de autoevaluación y constatación de aprendizaje
- Grupos de apoyo y sinergias educativas: preguntas al experto, foros de discusión y conocimiento
- Comunicación con el docente y trabajos de reflexión individual
- Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet
- Bancos de documentación complementaria disponible permanentemente, incluso después del curso

Conviértete en uno de los profesionales más demandados del momento: educate con nuestro Curso en Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos"

Podrás descargar todo el contenido a cualquier dispositivo electrónico desde el Campus Virtual y consultarlo siempre que lo necesites, incluso sin conexión a internet.

El personal docente de TECH está integrado por profesionales de diferentes ámbitos relacionados con esta especialidad. De esta manera se asegura de ofrecerles el objetivo de actualización capacitativa que se pretende. Un cuadro multidisciplinar de profesionales capacitados y experimentados en diferentes entornos, que desarrollarán los conocimientos teóricos, de manera eficiente, pero, sobre todo, pondrán al servicio del curso los conocimientos prácticos derivados de su propia experiencia: una de las cualidades diferenciales de esta especialización.

Este dominio de la materia se complementa con la eficacia del diseño metodológico de este Diplomado. Elaborado por un equipo multidisciplinario de expertos en *e-learning* integra los últimos avances en tecnología educativa. De esta manera, podrán estudiar con un elenco de herramientas multimedia cómodas y versátiles que les darán la operatividad que necesitan en su especialización.

El diseño de este programa está basado en el Aprendizaje Basado en Problemas: un planteamiento que concibe el aprendizaje como un proceso eminentemente práctico. Para conseguirlo de forma remota, se utilizará la telepráctica: con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo, y el *learning from an expert,* podrán adquirir los conocimientos como si estuviesen enfrentándose al supuesto que están aprendiendo en ese momento. Un concepto que les permitirá integrar y fijar el aprendizaje de una manera más realista y permanente.

Accede ahora a una biblioteca atestada de contenido multimedia de gran calidad.



02

Objetivos

El objetivo es capacitar profesionales altamente cualificados para la experiencia laboral. Un objetivo que se complementa, además, de manera global, con el impulso de un desarrollo humano que siente las bases de una sociedad mejor. Este objetivo se materializa en conseguir ayudar a los profesionales de la medicina a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor. Una meta que conseguirán fácilmente con un Diplomado de alta intensidad y precisión.





Si tu objetivo es reorientar tu capacidad hacia nuevos caminos de éxito y desarrollo, este es tu curso: una capacitación que aspira a la excelencia"

Objetivos generales

- Determinar las propiedades, utilización, y transformaciones metabólicas de los nutrientes en relación con las necesidades nutricionales animal
- Aportar herramientas claras y prácticas para que el profesional pueda identificar y clasificar los distintos alimentos que están disponibles en la región y tener más elementos de juicio para tomar la decisión más adecuada en cuanto a costos diferenciales, etc.
- Proponer una serie de argumentos técnicos que permitan mejorar la calidad de las dietas y, por ende, la respuesta productiva (carne o leche)
- Analizar los diferentes componentes de la materia prima con efectos tanto positivos como negativos en la nutrición animal y cómo los animales los aprovechan para la producción de proteína de origen animal
- Identificar y conocer los niveles de digestibilidad de los diferentes componentes nutricionales según su origen
- Analizar los aspectos claves para el diseño y elaboración de dietas (alimentos) dirigidas a obtener el máximo aprovechamiento de nutrientes por parte de los animales destinados a producción de proteína de origen animal
- Proporcionar formación especializada sobre los requerimientos nutricionales de las dos principales especies de Cerdos destinadas a la producción de proteína de origen animal
- Desarrollar conocimientos especializados acerca de los requerimientos nutricionales de la especie porcina y las diferentes estrategias de alimentación necesarias para garantizar que estos alcancen los parámetros de bienestar y producción esperados de acuerdo a su fase productiva
- Aportar conocimiento teórico-práctico, especializado, sobre la fisiología del aparato digestivo de rumiantes
- Analizar el sistema digestivo de los rumiantes y su manera particular de asimilar los nutrientes de los alimentos ricos en fibra
- Analizar los principales grupos de aditivos utilizados por la industria de fabricación de alimentos, enfocados a garantizar la calidad y el desempeño de los diferentes alimentos
- Analizar, de forma clara, cómo se desarrolla el proceso completo de fabricación de alimentos para animales: fases y procesos a los que se someten los alimentos para garantizar su composición nutricional, calidad e inocuidad



Objetivos específicos

- Determinar los procesos involucrados en la elaboración de alimentos para animales
- Establecer el manejo adecuado de las materias primas
- Analizar las diferentes presentaciones de los alimentos y los procesos de fabricación del mismo
- Identificar los diferentes equipos utilizados en la fabricación de alimento
- Implementar programas de seguimiento y control en puntos críticos dentro del proceso de fabricación de alimentos
- Establecer el muestreo y su importancia en el proceso de control de calidad

Una vía de capacitación y crecimiento profesional que te impulsará hacia una mayor competitividad en el mercado laboral"

03

Dirección del curso

Dentro del concepto de calidad total del Diplomado, TECH tiene el orgullo de poner a su disposición un cuadro docente de altísimo nivel, escogido por su contrastada experiencia. Profesionales de diferentes áreas y competencias que componen un elenco multidisciplinar completo. Una oportunidad única de aprender de los mejores.





Da el paso para ponerte al día en las últimas novedades en Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos"

Dirección



Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- Director técnico en Huvepharma en América Latina
- Licenciado en Medicina Veterinaria en la Universidad Nacional de Colombia
- Maestría en Producción Animal con énfasis en Nutrición de Monogástricos en la Universidad Nacional de Colombia
- Diplomado en Formulación de Raciones para Especies Productivas en la Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales UDCA

Profesores

Dr. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- Investigador académico en INTA
- Especialista y asesor privado en Producción Lechera
- Técnico especializado en Producción Animal en la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Bordenave
- Ingeniero Agrónomo de la Universidad Nacional de la Plata
- Doctor en Veterinaria por la Universidad Agraria de La Habana

Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto

- Director Comercial en BIALTEC, empresa dedicada a la nutrición animal eficaz y sostenible
- Doctor en Nutrición y Producción de Monogástricos por la Universidad Federal de Viçosa
- Licenciado en Veterinaria por la Universidad Nacional de Colombia
- Maestria en Zootecnia por la Universidad Federal de Viçosa
- Conferensista

Dra. Sarmiento García, Ainhoa

- Investigadora en colaboración en la Facultad de Ciencias Agrícolas y Ambientales y Escuela Politécnica Superior de Zamora
- Directora de Investigación en Entogreen
- Revisora de artículos científicos en Iranian Journal of Applied Science
- Veterinaria responsable del departamento de nutrición en Ganadería Casaseca
- Veterinaria Clínica El Parque en Zamora
- Profesora Asociada en la Facultad deCiencias Agrícolas de la Universidad de Salamanca
- Licenciada en Veterinaria en la Universidad de León
- Doctora en Ciencia y Tecnologías Químicas en la Universidad de Salamanca
- Máster Universitario en Innovación en Ciencias Biomédicas y de la Salud por la Universidad de León

D. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- Investigador especializado en nutrición animal
- Autor del libro *Glicerina y subproductos del biodiesel: alternativa energética para la alimentación de aves y cerdos*
- Docente del área de nutrición y alimentación animal en la Universidad Francisco de Paula Santander
- Máster en Producción Animal en la Universidad Francisco de Paula Santander
- Licenciado en Zootecnia en la Universidad Francisco de Paula Santander

Dra. Portillo Hoyos, Diana Paola

- Zootecnista en Clínica Veterinaria *Dog Home*
- Zootecnista en Productos Lácteos San Andrés
- Investigadora experta en Producción Animal
- Coautora de varios libros sobre Veterinaria
- Zootecnista por la Universidad Nacional de Colombia

Dr. Rodríguez Patiño, Leonardo

- Gerente Técnico en Avicola Fernández
- Nutricionista en Grupo Casa Grande
- Nutricionista Unicol
- Consultor Técnico comercial en PREMEX
- Nutricionista en Corporación Fernández de Broilers y cerdos
- Máster en Nutrición Animal
- Zootecnista por la Universidad Nacional de Colombia

Un impresionante cuadro docente, capacitado por profesionales de diferentes áreas de competencia, serán tus profesores y profesoras durante tu especialización: una ocasión única que no te puedes perder”

04

Estructura y contenido

Los contenidos de esta especialización han sido desarrollados por los diferentes expertos de este Diplomado, con una finalidad clara: conseguir que el alumnado adquiera todas y cada una de las habilidades necesarias para convertirse en verdaderos expertos en esta materia.

Un programa completísimo y muy bien estructurado que los llevará hacia los más elevados estándares de calidad y éxito.





Un completísimo programa docente, estructurado en unidades didácticas muy bien desarrolladas, orientadas a un aprendizaje compatible con tu vida personal y profesional"

Módulo 1. Fabricación de alimentos balanceados: procesos, control de calidad y puntos críticos

1.1. De la fórmula a la elaboración de alimentos, aspectos a considerar
- 1.1.1. ¿Qué es una fórmula de alimento balanceado y qué información debe contener?
- 1.1.2. ¿Cómo leer y analizar una fórmula de alimento balanceado?
- 1.1.3. Preparación de materias primas y aditivos
- 1.1.4. Preparación de equipos
- 1.1.5. Análisis básico de costes en la fabricación de alimentos balanceados

1.2. Almacenamiento de cereales
- 1.2.1. Proceso de recepción de materias primas
- 1.2.2. Muestreo de materias primas
- 1.2.3. Análisis básicos a la recepción
- 1.2.4. Tipos de almacenamiento y características

1.3. Almacenamiento de líquidos y sub-productos de origen animal
- 1.3.1. Productos líquidos y características de manejo y almacenamiento
- 1.3.2. Dosificación de productos líquidos
- 1.3.3. Subproductos de origen animal almacenamiento y normas de control

1.4. Pasos del proceso de elaboración de alimentos balanceados
- 1.4.1. Pesaje
- 1.4.2. Molienda
- 1.4.3. Mezclado
- 1.4.4. Adición de líquidos
- 1.4.5. Acondicionado
- 1.4.6. Peletizado
- 1.4.7. Enfriado
- 1.4.8. Empaquetamiento
- 1.4.9. Otros procesos

1.5. Molienda y consecuencias nutricionales
- 1.5.1. Finalidad de la molienda
- 1.5.2. Tipos de molinos
- 1.5.3. Eficiencia de la molienda
- 1.5.4. Importancia del tamaño de partícula
- 1.5.5. Efectos del tamaño de partícula sobre el desempeño zootécnico de aves y cerdos





1.6. Mezclado, uniformidad y consecuencias nutricionales
- 1.6.1. Tipos de mezcladores y características
- 1.6.2. Etapas del proceso de mezclado
- 1.6.3. Importancia del proceso de mezclado
- 1.6.4. Coeficiente de variación de mezclado y metodología
- 1.6.5. Efectos de un mal mezclado sobre el desempeño animal

1.7. Peletización, calidad y consecuencias nutricionales
- 1.7.1. Finalidad de la peletizacion
- 1.7.2. Fases del proceso de peletización
- 1.7.3. Tipos de pellets
- 1.7.4. Factores que afectan y favorecen el rendimiento del proceso
- 1.7.5. Calidad de pellet y efectos sobre el desempeño zootécnico

1.8. Otras Máquinas y equipos usados en la industria de balanceados
- 1.8.1. Sondas para muestreo
- 1.8.2. Cuarteadores
- 1.8.3. Medidores de humedad
- 1.8.4. Zaranda o desempolvado
- 1.8.5. Mesas densimétricas
- 1.8.6. Tolva báscula
- 1.8.7. Dosificadores de molinos
- 1.8.8. Aplicaciones post-pellets
- 1.8.9. Sistemas de monitoreo

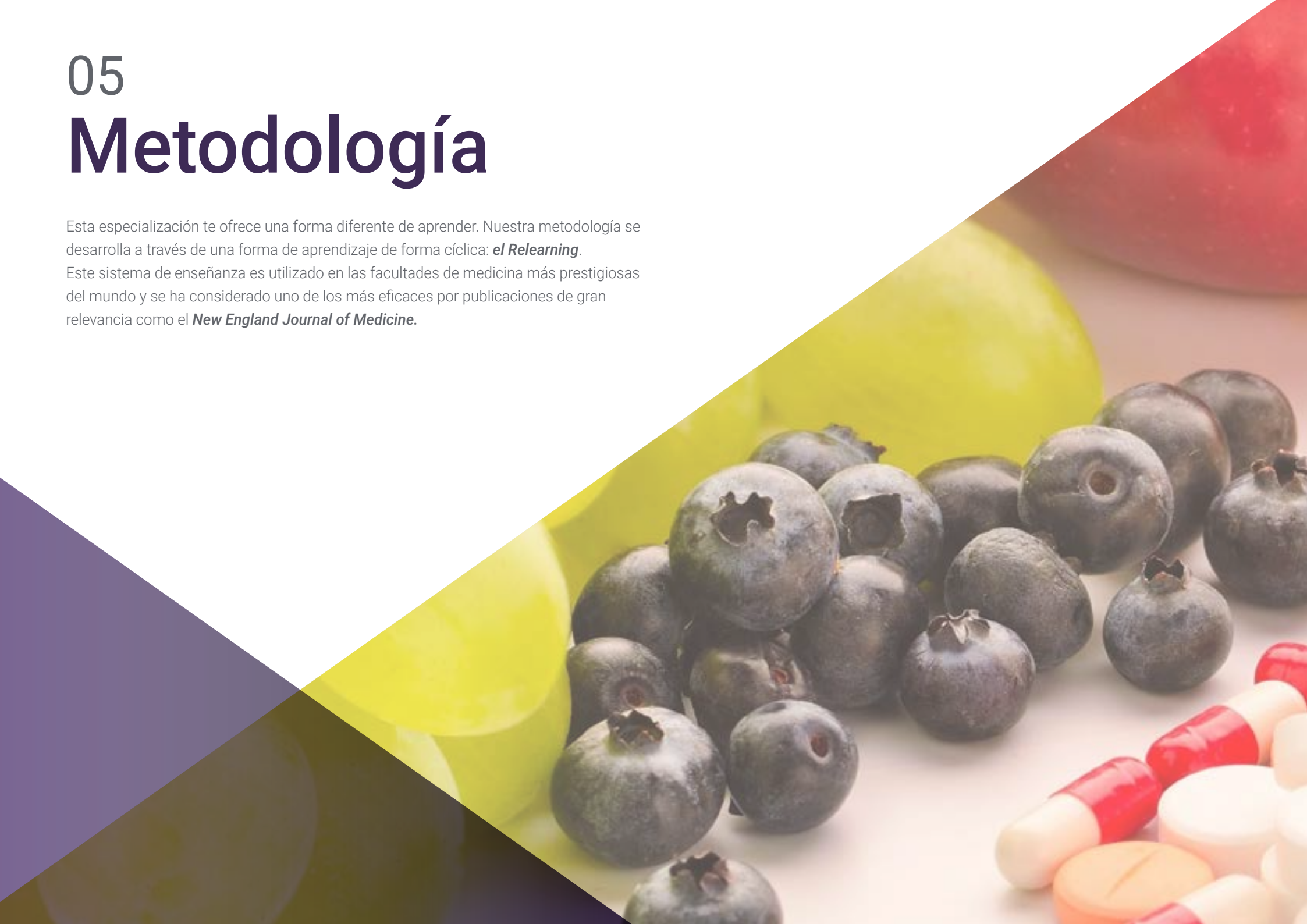
1.9. Formas y tipos de alimentos ofrecidos por las plantas de balanceados
- 1.9.1. Alimentos en harina
- 1.9.2. Alimentos peletizados
- 1.9.3. Alimentos extruidos
- 1.9.4. Alimentos húmedos

1.10. Programas de control de calidad y puntos críticos de control
- 1.10.1. Administración de la calidad en la planta
- 1.10.2. Buenas prácticas de fabricación de alimentos
- 1.10.3. Control de calidad de materias primas
- 1.10.4. Proceso de producción y producto terminado
- 1.10.5. Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

05

Metodología

Esta especialización te ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de una forma de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.
Este sistema de enseñanza es utilizado en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional, para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué haría usted? A lo largo del programa, usted se enfrentará a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberá investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los nutricionistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las Universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabía qué este método fue desarrollado en 1912 en Harvard para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida, en capacidades prácticas, que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



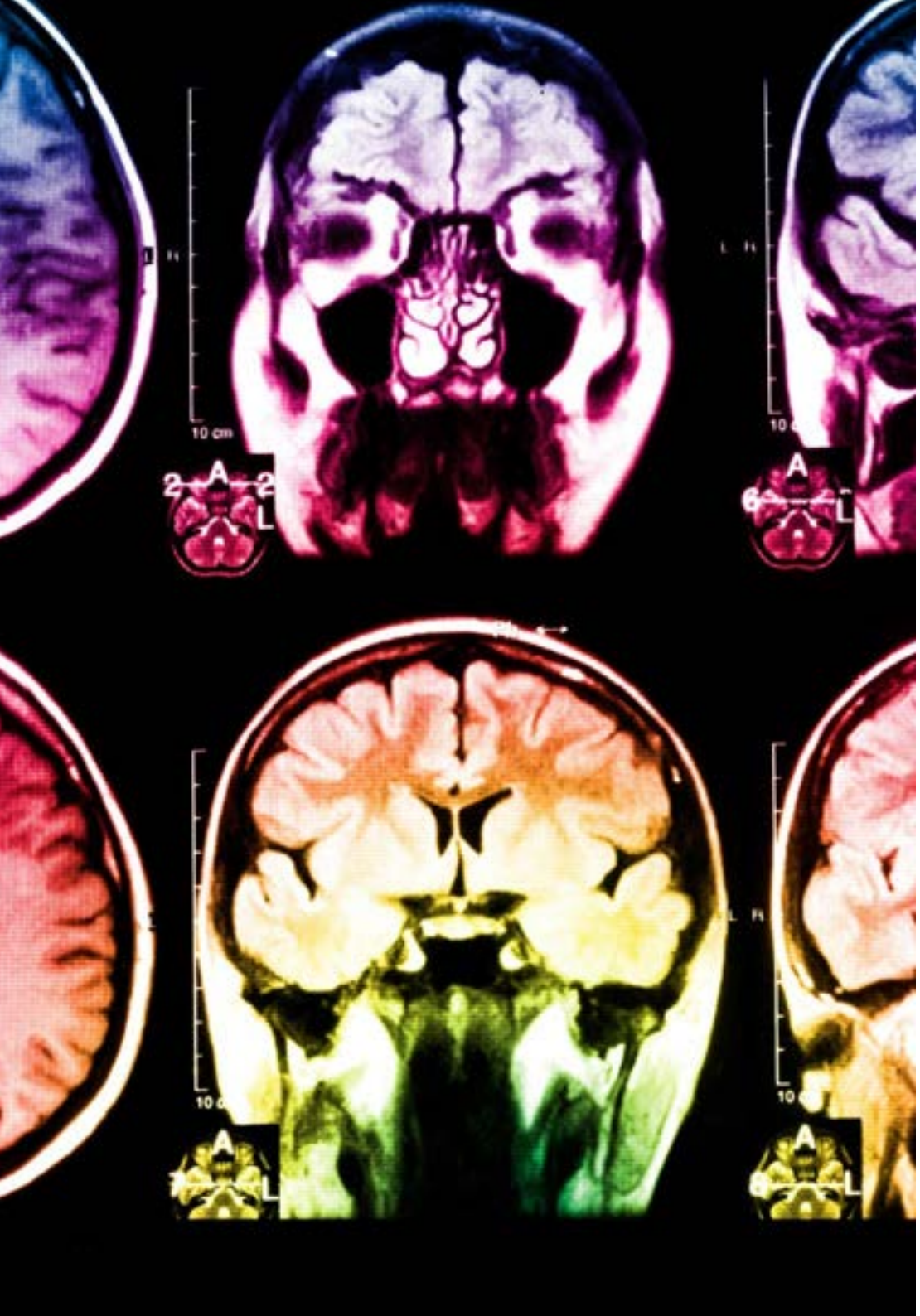
Relearning Methodology

En TECH potenciamos el método del caso de Harvard con la mejor metodología de enseñanza 100 % online del momento: el Relearning.

Nuestra Universidad es la primera en el mundo que combina el estudio de casos clínicos con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina un mínimo de 8 elementos diferentes en cada lección, y que suponen una auténtica revolución con respecto al simple estudio y análisis de casos.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de software de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología hemos capacitado a más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes, en todas las especialidades clínicas con independencia la carga manual/práctica. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprendemos, desaprendemos, olvidamos y reaprendemos). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene nuestro sistema de aprendizaje es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

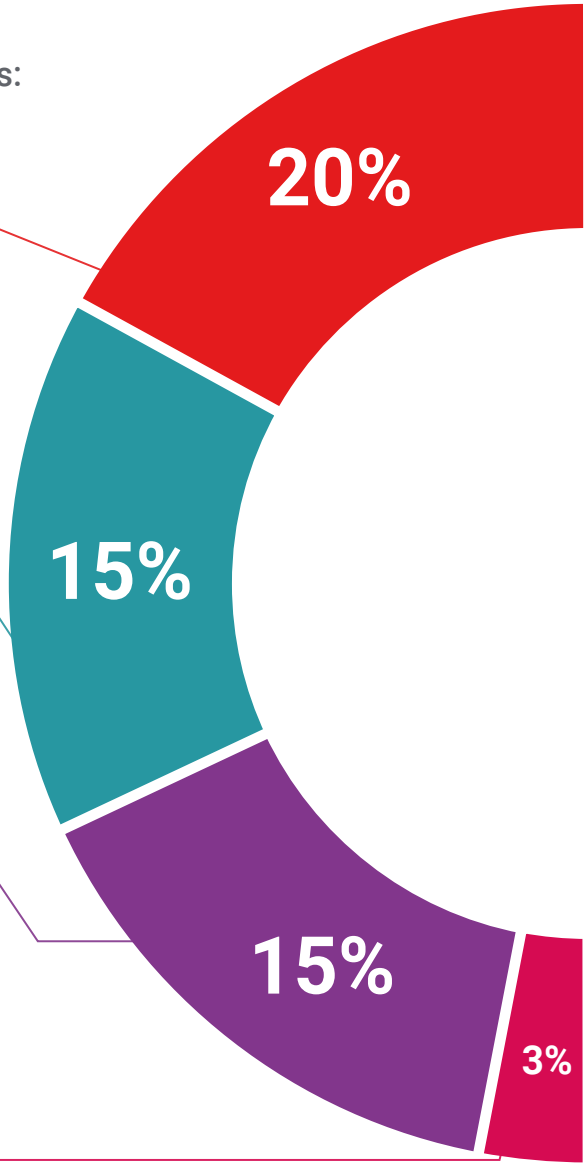
Resúmenes interactivos

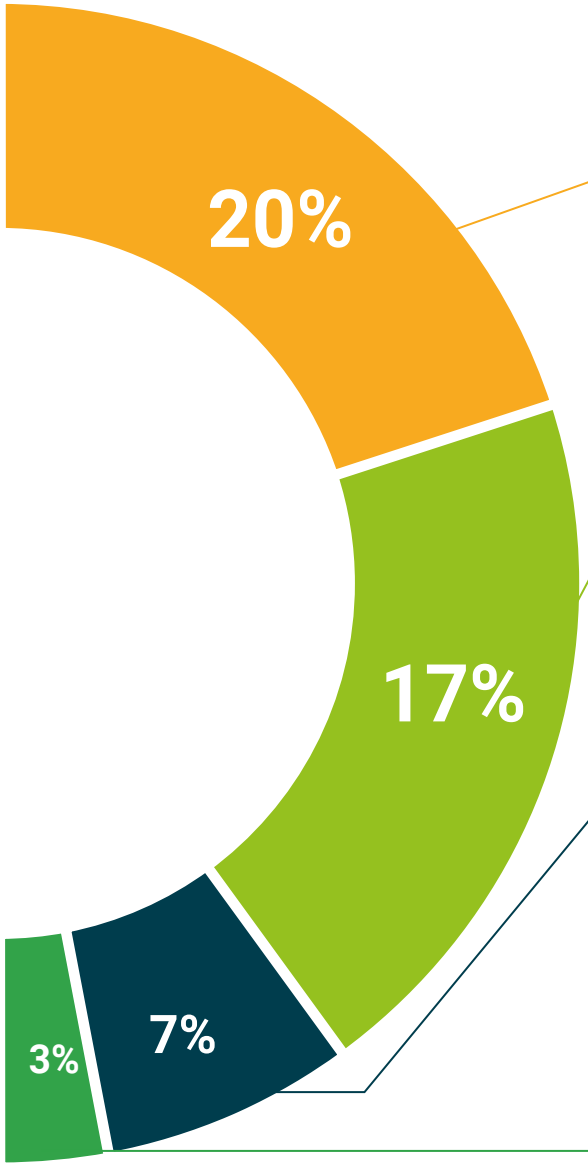
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

06

Titulación

El Diplomado en Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.





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

Este **Diplomado en Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** 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 Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

DIPLOMADO

en

Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos

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.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

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 EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad tecnológica

Diplomado

Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos

Modalidad: **Online**

Duración: **6 semanas**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado

Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, Control de Calidad y Puntos Críticos



tech universidad tecnológica