

# Curso Universitario

## Bromatología Alimentaria





## Curso Universitario Bromatología Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/bromatologia-alimentaria](http://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

---

*pág. 18*

05

Titulación

---

*pág. 26*

# 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 Curso Universitario 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 permitiendo 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 Curso Universitario 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 dominio 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 resolutoria se fortalecerá, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en simulaciones de escenarios reales.

Este **Curso Universitario en Bromatología Alimentaria** contiene el programa científico 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*”

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.

*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.*



# 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 Curso Universitario 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 Curso Universitario 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*



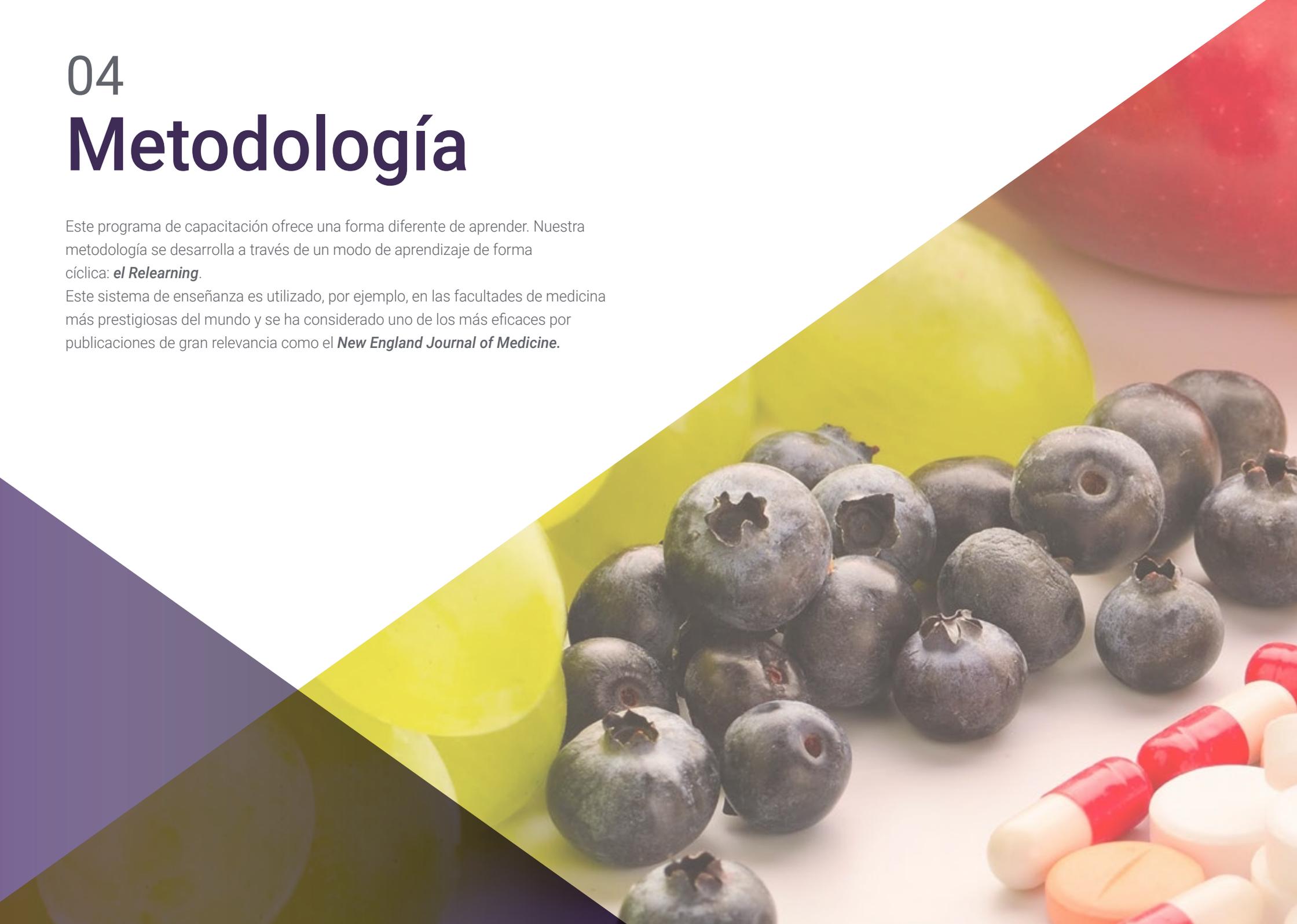
*Especialízate en la ciencia de la Bromatología y accede a las mejores ofertas laborales de este sector. Inicia ahora”*

04

# Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, 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**.





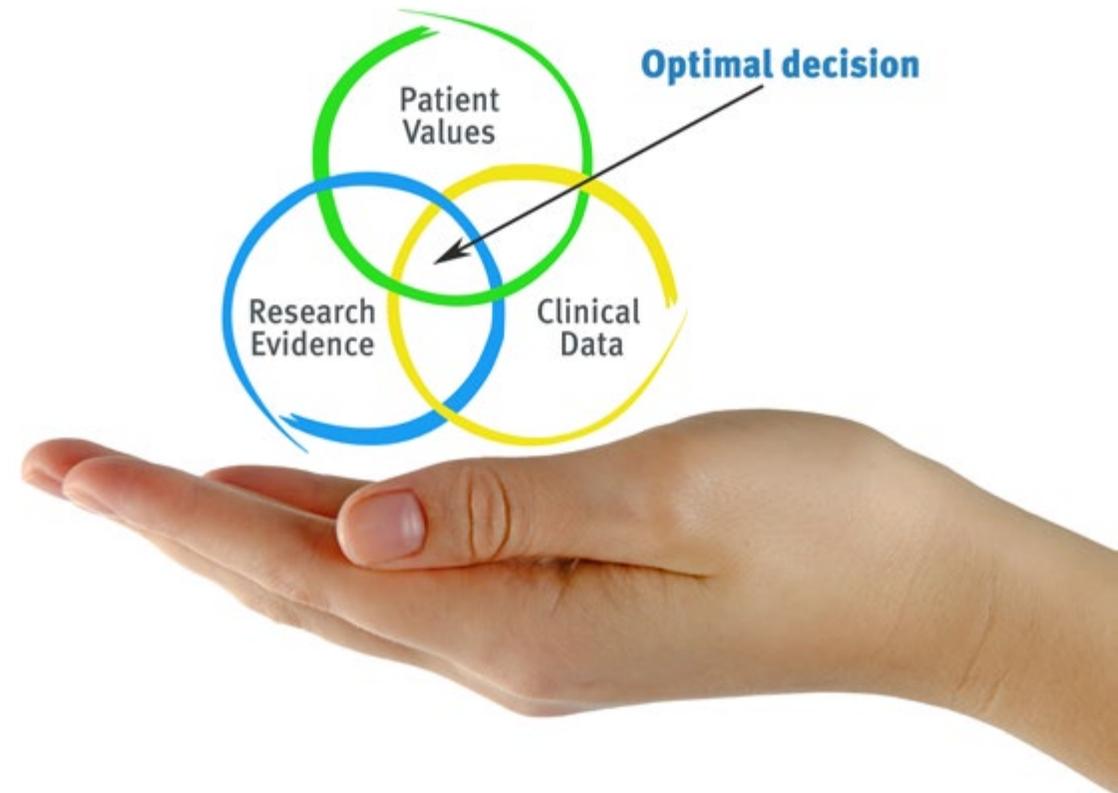
“

*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 debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas 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.

“

*¿Sabías que 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 tomaran 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

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

*El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares 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, se han capacitado más de 41.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. 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 (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH 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

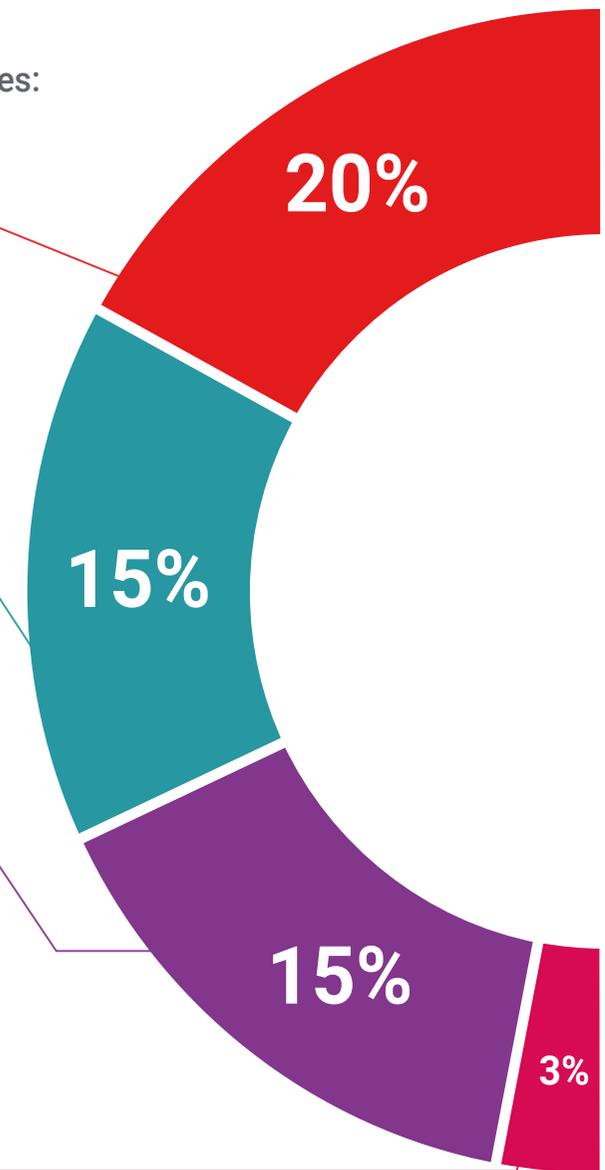
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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.



05

# Titulación

El Curso Universitario en Bromatología Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Global University.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Curso Universitario en Bromatología Alimentaria** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

**TECH Global University**, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (**boletín oficial**). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Curso Universitario en Bromatología Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**



salud futuro  
confianza personas  
educación información tutores  
garantía acreditación enseñanza  
instituciones tecnología aprendizaje  
comunidad compromiso  
atención personalizada innovación  
conocimiento presente calidad  
desarrollo web formación idiomas  
aula virtual instituciones



## Curso Universitario Bromatología Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

# Curso Universitario

## Bromatología Alimentaria

