

FICHA TÉCNICA
DIGITAL BUSINESS SCHOOL

DIPLOMADO EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
OBJETIVO DE PROGRAMA:	Formar profesionales de alto nivel en el área de Ingeniería y Tecnología de Alimentos para proveer al sector industrial profesionales capaces de diseñar y dirigir procesos de transformación, almacenamiento y control de calidad en la industria alimentaria.
COMPETENCIAS (3):	<ol style="list-style-type: none">1. Adquirir conocimientos y habilidades para trabajar en la industria alimentaria en puestos relacionados con la producción, control de calidad, innovación y desarrollo de nuevos productos.2. Mejorar la empleabilidad y las oportunidades de desarrollo profesional en el sector alimentario.3. Conocer y aplicar las normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la producción y control de alimentos, lo que es esencial para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.4. Desarrollar habilidades de gestión y dirección de proyectos en la industria alimentaria, lo que puede mejorar la capacidad de liderazgo y la toma de decisiones.

DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):	<ol style="list-style-type: none">1. Desarrollar habilidades y competencias para trabajar en la industria alimentaria o emprender en este sector.2. Conocer y aplicar las normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la producción y control de alimentos.3. Diseñar y desarrollar nuevos productos alimentarios innovadores y acordes a las tendencias y demandas del mercado.
MODALIDAD:	1. VIRTUAL
CARGA HORARIA:	800 HORAS ACADÉMICA CON 20 CRÉDITOS
DURACIÓN DEL PROGRAMA	7 MESES