

FICHA TÉCNICA
DIGITAL BUSINESS SCHOOL

DIPLOMADO EN TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA INDUSTRIA Y GASTRONOMÍA	
OBJETIVO DE PROGRAMA:	Proporcionar a los estudiantes el conocimiento y las habilidades necesarias para comprender los procesos y técnicas utilizados en la transformación de alimentos, desde la materia prima hasta el producto final, con el fin de preservar su calidad, seguridad y valor nutricional. Asimismo, se pretende sensibilizar a los estudiantes sobre la importancia de la innovación y el desarrollo de procesos más eficientes y sostenibles en la industria alimentaria
COMPETENCIAS (3):	<ol style="list-style-type: none"> Adquieren un profundo conocimiento de las técnicas y procesos de transformación de alimentos incluyendo la preparación, cocción, conservación y presentación de alimentos de alta calidad, lo que les permite crear platos culinarios excepcionales.
DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):	<ol style="list-style-type: none"> <i>CURSO EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS Y CONSERVACION ALIMENTOS</i>
MODALIDAD:	<ol style="list-style-type: none"> <i>virtual</i>
CARGA HORARIA:	<i>800 horas académicas</i>
DURACIÓN DEL PROGRAMA	<i>7 meses</i>