

FICHA TÉCNICA DIGITAL BUSINESS SCHOOL

DIPLOMADO EN INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS G2	
OBJETIVO DE PROGRAMA:	<i>Formar profesionales de alto nivel en el área de Ingeniería y Tecnología de Alimentos para el proveer al sector industrial profesionales capaces de diseñar y dirigir procesos de transformación, almacenamiento y control de calidad en la industria alimentaria.</i>
COMPETENCIAS (3):	<ol style="list-style-type: none"><i>1. Implementar una visión equilibrada teórico – práctica para dar solución a problemas de innovación, desarrollo de nuevos productos, productos de baja calidad y problemas tecnológicos en el área de lácteos, frutas y hortalizas que actualmente enfrenta el sector de industria alimentaria a nivel nacional.</i><i>2. Anticipar tendencias, comprendiendo y respondiendo a los eventos y acontecimientos relacionados con el sector alimentario, tanto a nivel local, regional y nacional.</i><i>3. Desarrollar y fiscalizar proyectos de innovación y desarrollo tecnológico en toda la cadena del sector de alimentos en el marco de la inocuidad alimentaria.</i>
DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):	<ol style="list-style-type: none"><i>1. Curso en Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos</i>
MODALIDAD:	<i>Virtual</i>
CARGA HORARIA:	<i>800 Horas Académica Con 20 Créditos</i>
DURACIÓN DEL PROGRAMA	<i>6 meses</i>