

## FICHA TÉCNICA DIGITAL BUSINESS SCHOOL

<b>DIPLOMADO EN TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA INDUSTRIA Y GASTRONOMÍA</b>	
<b>OBJETIVO DE PROGRAMA:</b>	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 para la gastronomía.
<b>COMPETENCIAS (1):</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprende los principios científicos, técnicos y tecnológicos involucrados en la transformación de alimentos, desde la recepción de la materia prima hasta la obtención del producto final, asegurando su calidad, seguridad e impacto nutricional, con enfoque en la innovación y la sostenibilidad en la industria alimentaria y gastronómica..</li></ol>
<b>DIFERENCIALES O POTENCIALES (3):</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cubre el conocimiento y manejo de las materias primas para su transformación.</li><li>2. Aborda las técnicas de conservación para extender la vida útil.</li><li>3. Se enfoca en las tecnologías específicas para productos cárnicos y lácteos.</li><li>4. Incluye el proceso de investigación y desarrollo para innovar nuevos productos.</li></ol>
<b>MODALIDAD:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>VIRTUAL</b></li></ol>

<b>CARGA HORARIA:</b>	<i>Se debe insertar la carga horaria, de acuerdo a la aprobación del proyecto</i>  <b>800 HORAS ACADÉMICA CON 20 CRÉDITOS</b>
<b>DURACIÓN DEL PROGRAMA</b>	7 MESES