



## 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
<b>COMPETENCIAS (3):</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Participar en el desarrollo de procesos tecnológicos en la industria de alimentos destinados a la transformación, conservación, distribución y almacenamiento de productos terminados.</li><li>2. Aplicar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria con enfoque de prevención, control y solución de problemas originados en el procesamiento, comercialización, almacenaje y distribución de alimentos.</li><li>3. Desarrollar e innovar fórmulas para la obtención de nuevos productos y procesos en la industria, tendientes a la mejora de la nutrición de la población y de la eficiencia de la producción</li></ol>
<b>DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS</b></li><li><b>2. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE CARNES Y SUS DERIVADOS.</b></li><li><b>3. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS.</b></li></ol>



<b>MODALIDAD:</b>	<b>1. VIRTUAL</b>
<b>CARGA HORARIA:</b>	<b>800 HORAS ACADÉMICA CON 20 CRÉDITOS</b>
<b>DURACIÓN DEL PROGRAMA</b>	6 MESES

