



FICHA TÉCNICA

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">1. Participar en el desarrollo de procesos tecnológicos en la industria de alimentos destinados a la transformación, conservación, distribución y almacenamiento de productos terminados.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.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
DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):	<ol style="list-style-type: none">1. CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS2. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE CARNES Y SUS DERIVADOS.3. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS.



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

