



FICHA TÉCNICA

MAESTRÍA EN TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS CON ENFOQUE EN TECNOLOGÍA, INDUSTRIA Y GASTRONOMÍA

OBJETIVO DE PROGRAMA:

Proporcionar una formación avanzada y multidisciplinaria a los profesionales del sector alimentario, que les permita dominar las tecnologías de transformación de alimentos, optimizar los procesos industriales, innovar en la gastronomía, y aplicar criterios de sostenibilidad, seguridad alimentaria y calidad en todos los aspectos del ciclo de producción alimentaria.

COMPETENCIAS (3):

1. Fomenta el desarrollo de habilidades analíticas, de investigación y técnicas para comprender los principios fundamentales que subyacen en la producción, transformación y preservación de alimentos.
2. Desarrolla habilidades prácticas y analíticas necesarias para innovar en la creación de productos alimenticios, mientras consideran tanto las tendencias de consumo como las necesidades nutricionales y las preferencias de los consumidores.
3. Identifica los procedimientos de crítica y técnica para evaluar, seleccionar y aplicar diferentes técnicas de procesamiento de alimentos, considerando tanto los beneficios como los posibles efectos adversos en los nutrientes y las propiedades sensoriales.
4. Comprende la importancia de la microbiología en la seguridad alimentaria y proporciona las herramientas necesarias para identificar riesgos y aplicar estrategias



	<p>de control en los procesos de producción.</p> <p>5. Analiza la perspectiva global sobre la gastronomía, desde sus raíces históricas hasta las últimas tendencias culinarias. Además, les proporciona las herramientas necesarias para comprender y aplicar principios sostenibles en la cocina, ayudándoles a ser más conscientes de los impactos ambientales y sociales de sus prácticas culinarias</p>
--	---

<p>DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):</p>	<ul style="list-style-type: none">● Diseña, implementa y optimiza procesos tecnológicos en la transformación de alimentos, aplicando las mejores prácticas en seguridad alimentaria, sostenibilidad y eficiencia.● Innova en la gastronomía mediante la creación de nuevos productos alimenticios, combinando creatividad culinaria y tecnologías de vanguardia.● Gestiona proyectos industriales en la industria alimentaria, asegurando la calidad, la eficiencia y la sostenibilidad en la producción de alimentos.● Investiga y desarrolla nuevos productos alimenticios con un enfoque en nutrición, salud, y sostenibilidad ambiental.● Aplica principios de seguridad alimentaria y normas internacionales, asegurando el cumplimiento de los requisitos en la producción de alimentos de calidad.
--	---



MODALIDAD:	1. VIRTUAL
CARGA HORARIA:	2400 HORAS ACADÉMICA CON 60 CRÉDITOS
DURACIÓN DEL PROGRAMA	20 MESES

