



FICHA TÉCNICA
DIGITAL BUSINESS SCHOOL

DIPLOMADO EN TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA INDUSTRIA Y GASTRONOMÍA	
OBJETIVO DE PROGRAMA:	Brindar una formación integral, especializada y basada en evidencia científica a profesionales y técnicos del sector alimentario y gastronómico, para que adquieran competencias técnicas, científicas y gerenciales en los procesos de transformación, conservación e innovación de alimentos, garantizando productos seguros, nutritivos y de calidad para la industria y la gastronomía.
COMPETENCIAS (3):	1. Fortalecer los conocimientos técnicos y científicos de los participantes en las propiedades físicas, químicas y microbiológicas de los alimentos, y su relación con los procesos de transformación y conservación. 2. Desarrollar habilidades prácticas para la aplicación de técnicas y tecnologías de procesamiento de alimentos, asegurando la inocuidad y calidad en diferentes escalas productivas. 3. Promover el diseño, formulación y evaluación de productos alimenticios innovadores, que respondan a tendencias de mercado y necesidades nutricionales. 4. Integrar criterios de sostenibilidad ambiental, normativas sanitarias y buenas prácticas de manufactura en la gestión de procesos productivos alimentarios.
DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):	
MODALIDAD:	<i>Virtual</i>
CARGA HORARIA:	<i>800 horas Académica Con 20 Créditos</i>
DURACIÓN DEL PROGRAMA	<i>6 meses</i>