

CURSO

Elaborado por: M. C. Georgina Salud Cortés Ramírez Duración: 24 horas

Objetivo.

Brindar al alumno los conocimientos avanzados sobre técnicas de tecnología de alimentos, teniendo los fundamentos de los diferentes procesos para la transformación de los mismos, utilizando técnicas de procesamiento que coadyuven a la obtención de resultados precisos, permitiendo con esto alcanzar un desarrollo integral en los procesos de industrialización de los productos alimenticios y sus derivados.

Perfil de ingreso.

Poseer conocimientos previos en el área de la química, biología y biotecnología; así mismo presentar interés y disponibilidad por la actualización sobre temas innovadores y relevantes en el área en ciencia y tecnología de los alimentos, con la finalidad de generar la aplicación de estos en la Industria Alimentaria.

Perfil de egreso.

Conocer los procesos fisicoquímicos y biológicos en los alimentos. Tener la capacidad de adaptar mejoras a los procesos tecnológicos relacionados con la industria de alimentos, así como desarrollar tecnología propia de procesamiento, conservación y empaque en el área de alimentos.

Temario

1. Composición general de los alimentos
 - 1.1. Alimentos de origen animal
 - 1.2. Alimentos de origen vegetal
 - 1.3. Alimentos procesados
2. Riesgos por contaminación de los alimentos
 - 2.1. Análisis de alimentos
 - 2.2. Normas de calidad
 - 2.3. Análisis sensorial
 - 2.4. Sistemas HACCP
3. Métodos de conservación de alimentos
 - 3.1. Tratamientos térmicos
4. Innovaciones en la industria alimentaria
 - 4.1. Alimentos nutraceuticos
 - 4.2. Genética de alimentos
 - 4.3. Empaques inteligentes