Universidad Simón Bolívar

FUNINDES USB
Fundación de Investigación y Desarrollo de la Universidad Simón Bolívar

Diseñado para sumergirse en el mundo de los alimentos y aprender cómo crear productos seguros, deliciosos y novedosos, logrando un impacto positivo en la industria y la sociedad.
Proporciona las competencias necesarias para el desarrollo de productos alimenticios, aplicando buenas prácticas durante el procesamiento y conservación, y para incentivar al participante en la incursión de proyectos individuales y multidisciplinarios.
Dictado por profesoras e investigadoras de la Universidad Simón Bolívar.

Inscripciones
Hasta el 15 de marzo

DIPLOMADO DESARROLLO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Del 18 de marzo al 13 de octubre de 2024

CONTENIDO

MÓDULO 1: QUÍMICA DE ALIMENTOS.

Importancia de la química de los alimentos. Causas y tipos de deterioro. Prevención del deterioro de los alimentos.

MÓDULO 2: HIGIENE E INOCUIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.

Importancia de los aspectos conceptuales que preceden a las actividades en higiene y saneamiento durante el procesamiento, a fin de garantizar los estándares de calidad, inocuidad y ambiente, acorde a las exigencias de la normativa legal vigente.

MÓDULO 3: PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Los diferentes métodos de procesamiento y conservación de alimentos convencionales: por altas temperaturas, por modificación del contenido de humedad, por métodos químicos y biológicos, por bajas temperaturas, y algunos métodos emergentes o no convencionales.

MÓDULO 4: INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS.

Formulación, desarrollo, evaluación, normativa y registro de productos alimenticios que aporten beneficios a la salud, considerando los ingredientes y procesos de producción.

METODOLOGÍA

- Revisión de videos y lecturas.
- Preparación y presentanción de trabajos a través de sesiones en vivo vía Zoom.
- Atención grupal e individual a través de Telegram, correo electrónico y el foro del curso.
- Evaluación.

Dirigido a

- Quienes deseen adquirir conocimientos en el área de desarrollo de productos alimenticios que involucren técnicas de procesamiento y conservación y aplicación de buenas prácticas, con sólidos conocimientos de los componentes e ingredientes empleados en su formulación.
- Emprendedores gastronómicos del sector de alimentos.
- Personal operativo en la industria de la hospitalidad o de nuevos negocios en la producción de alimentos.con sólidos conocimientos de los componentes e ingredientes empleados en su formulación.

Período

Inicio: 18 de marzo de 2024
Cierre: 13 de octubre de 2024

Duración

132 horas académicas
30 semanas

Inversión

USD 250

Forma de pago

- Transferencia bancaria nacional e internacional.
- Pago móvil.
- Tienda virtual Quos Market.
- PayPal.
- Zelle.

Quiero participar

MODALIDAD

Virtual

Plataforma Funindes en Línea

FACILITADORAS

Aura Cova
Alexia Torres
Neida Sanabria
Rosaura Zambrano

Horario

Acceso a la plataforma virtual las 24/7. Las actividades de interacción personal con los facilitadores serán los lunes y viernes a través de Zoom y Telegram.

CERTIFICADO DE APROBACIÓN
Emitido por la Universidad Simón Bolívar Venezuela

Contáctanos

www.funindes.com