



Curso Online
 wibel

Nuevas Tecnologías en la Industria Alimentaria

¿Cómo Conservar los Alimentos
Reduciendo Aditivos?

Curso Online

Fecha
de Inicio



Objetivo del programa

Desarrollar conocimientos sobre la conservación de los diversos grupos alimentarios, reduciendo la cantidad de aditivos y poder crear así alimentos más sanos.

Las nuevas tecnologías, son tecnologías creadas para disminuir las pérdidas nutricionales y sensoriales de los alimentos con el objetivo de controlar de manera adecuada los microorganismos presentes en los alimentos, por lo que en el presente curso se aprenderá estas nuevas tecnologías, sus usos y aplicaciones en las diversas industrias alimentarias y que los profesionales en el sector alimentario puedan innovar en la conservación de sus productos, disminuyendo los aditivos y controlando la vida útil de sus productos con estas tecnologías modernas.



Temario referencial

1. Introducción a las nuevas tecnologías (Primera clase 2 horas teóricas)

- 1.1. Introducción a las nuevas tecnologías en la industria alimentaria
- 1.2. Términos y definiciones
- 1.3. Innovación tecnológica

2. Innovación tecnológica (Segunda clase 2 horas teóricas)

- 2.1. Reducción de contaminantes y aditivos
- 2.2. Alimentos fabricados con nuevas tecnologías
- 2.3. Conservación de alimentos con nuevas tecnologías

3. Conservación de alimentos con nuevas tecnologías (Tercera clase 2 horas teóricas)

- 3.1. Radiaciones
- 3.2. Membranas
- 3.3. Fluidos supercríticos
- 3.4. Altas presiones hidrostáticas

4. Conservación de los alimentos con nuevas tecnologías (Cuarta clase 2 horas teóricas)

- 4.1. Campos eléctricos pulsantes de alta intensidad
- 4.2. Pulsos luminosos
- 4.3. Ultrasonidos
- 4.4. Mano-termo-sonicación

5. Conservación de los alimentos con nuevas tecnologías (Quinta clase 2 horas teóricas)

- 5.1. Microondas.
- 5.2. Campos Magnéticos oscilantes.
- 5.3. Calentamiento óhmico.
- 5.4. Calentamiento no óhmico.

6. Conservación de los alimentos con nuevas tecnologías (Sexta clase 2 horas teóricas)

- 6.1. Luz ultravioleta
- 1.1. IV Gama
- 1.2. Atmosferas controladas
- 1.3. Atmosferas modificadas

7. Conservación de los alimentos con nuevas tecnologías (Séptima clase 2 horas teóricas)

- 7.1. V Gama
- 7.2. Tecnología de barreras
- 7.3. Tecnología no térmica de plasma

8. Conservación de los alimentos con nuevas tecnologías (Octava clase 2 horas prácticas)

- 8.1. Alimentos fabricados a partir de nuevas tecnologías
- 8.2. Ejemplos diversos sobre nuevas tecnologías



Metodología



El primer día de clases se agregan a todos los alumnos inscritos, docente y administrativos en el grupo de WhatsApp del curso para coordinación entre todos y medio de comunicación directo. Por este mismo medio se comparten los enlaces de cada clase.



Cada clase será en vivo junto a docente mediante la plataforma ZOOM según el cronograma de clases, donde los alumnos se conectarán a cada sesión para interactuar con docente de forma virtual.



Se realizarán exposiciones en continua interacción con los estudiantes. Así mismo, se desarrollarán dinámicas, análisis de casos y ejercicios de aprendizaje con los cuales se incentivará el pensamiento analítico y crítico de los estudiantes. Se empleará el Excel y MINITAB®.



El alumno precisa tener conocimientos básicos de los métodos tradicionales de conservación de alimentos. Para las evaluaciones a ser consideradas durante el desarrollo del curso es necesario que el alumno tenga un correo Gmail.

¿A quién va dirigido el programa?

Profesionales de la industria alimentaria, química industrial, operarios y manipuladores de alimentos, personal del departamento de I+D, calidad, producción y gerentes.

Estudiantes de la carrera de de ingeniería de alimentos, industrial, química, afines.

El contenido a todo tipo de industria alimentaria o empresas que desean innovar en el mundo de los alimentos.

¿Qué incluye el programa?

- Clases en vivo por ZOOM.
- Acceso indefinido:
Grabaciones de las clases (Descargables si deseas).
Documentos digitales (Descargables si deseas).
- Certificado digital de aprobación o participación con valor curricular de 21 horas académicas, avalado por Wibel, marca oficial registrada de Grupo Belcas con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Docente



Estefanía Soriano Ballivián - Ingeniera en Industrias Alimentarias

+5 años de experiencia en planta y como docente en empresas como ser:



UNIVALLE
LA RESPUESTA CIENTÍFICA AL FUTURO

Cronograma de clases

Febrero/2023

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					



Duración
16 Horas reloj.



Horario
Lunes, martes y viernes de 19:30 a 21:30 (2 horas por clase).



Modalidad
Online en vivo por ZOOM.



Fecha de inicio: 07 de febrero.

Fecha de fin: 28 de febrero.

Inversión

Descripción	Precios facturados
Del 03/01 al 06/02, inscríbete al precio normal:	Bs 480
Descuento Corporativo: Con tu grupo de 3 o más personas, inscríbete al precio por persona de:	Bs 340

Contactos e Inscripciones

Comparte tu comprobante digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:

- +591 78492505
- +591 78164943

O en **nuestras oficinas:** Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 17:30 lunes a viernes y sábados de 08:30 a 12:00

Medio de pagos disponibles



Titular: BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1948150
Cuenta Corriente
NIT: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Tigo Money: 76070714