



Fecha de inicio:

Abril
15

Modalidad
Virtual

Curso:

**Nuevas tecnologías en
la industria alimentaria
¿Cómo conservar los
alimentos reduciendo
aditivos?**

 **wibel.net**



✉ info@wibel.net

☎ +591 78164943



CONTENIDO REFERENCIAL

1. Uso de sustancias químicas y naturales:

- 1.1. Sustancias químicas.
 - 1.1.1. ¿Qué son los aditivos?
 - 1.1.2. Clases funcionales de aditivos.
 - 1.1.3. Uso de aditivos según Codex Alimentarius.
- 1.2. Sustancias naturales.
 - 1.2.1. Sal.
 - 1.2.2. Vinagre y vino.
 - 1.2.3. Azúcar.
 - 1.2.4. Especias.
 - 1.2.5. Aceite.
 - 1.2.6. Ahumado.

2. Tecnología de lácteos:

- 2.1. Preservación por calor.
 - 2.1.1. Pasteurización.
 - 2.1.2. UHT.
 - 2.1.3. Evaporación.
- 2.2. Preservación por frío.
 - 2.2.1. Refrigeración.
 - 2.2.2. Congelación.
- 2.3. Fermentación.
- 2.4. Nuevas tecnologías para conservar lácteos.
 - 2.4.1. Microfiltración y ultrafiltración.
 - 2.4.2. Nanofiltración.
 - 2.4.3. Ultrasonidos.
- 2.5. Uso de aditivos.

3. Tecnología de carnes y productos cárnicos:

- 3.1. Conservación de productos cárnicos cocidos.
 - 3.1.1. Escaldado.
 - 3.1.2. Cocción.
- 3.2. Conservación de productos cárnicos crudos.
 - 3.2.1. Fermentación.

- 3.2.2. Secado.
- 3.2.3. Ahumado.
- 3.2.4. Curado.
- 3.3. Enlatado.
- 3.4. Uso de aditivos.

4. Tecnología de pescados y mariscos:

- 4.1. Conservación por frío.
 - 4.1.1. Refrigeración.
 - 4.1.2. Congelación.
 - 4.1.3. Ultracongelación.
- 4.2. Enlatado.
- 4.3. Salado.
- 4.4. Ahumado.
- 4.5. Uso de aditivos.

5. Tecnología de cereales:

- 5.1. Secado y deshidratación.
- 5.2. Extrusión.
- 5.3. Uso de aditivos.
- 5.4. Nuevas tecnologías empleadas en la conservación de productos cárnicos, pescados y mariscos y cereales.
- **Tecnología de grasas y aceites**
- 5.5. Extracción por prensado en frío
- 5.6. Extracción química
- 5.7. Uso de aditivos
- 5.8. Nuevas tecnologías de conservación de aceites.

6. Tecnología de bebidas alcohólicas:

- 6.1. Conservación por calor
 - 6.1.1. Cocción
 - 6.1.2. Pasteurización
- 6.2. Conservación por métodos físicos
 - 6.2.1. Destilación
- 6.3. Conservación por frío
 - 6.3.1. Refrigeración
- 6.4. Fermentación
- 6.5. Uso de aditivos
- 6. Nuevas tecnologías de conservación de bebidas alcohólicas

¡ESTE 2024 Libera tu Potencial!



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 






INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio:	Bs. 450
Precio corporativo, para inscriptos en grupos de 3 o +.	Bs. 350

QUÉ INCLUYE TU INVERSIÓN?

- **Clases VIRTUALES en vivo por ZOOM** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinida en la nube junto a las grabaciones de todas tus clases.
- **Certificado con valor curricular** de 21 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

HORARIO DEL CURSO:

-  **Duración curso completo:**
16 Horas reloj.
-  **Fecha de inicio:** 15 de abril.
-  **Fecha de fin:** 24 de abril.
-  **Horario**
Lunes a viernes de 19:30 a 21:30.
-  **Modalidad**
Virtual por ZOOM.

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
	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	29	30				

DOCENTE:

Estefanía Soriano Ballivián
Ingeniera en Industrias Alimentarias

- Máster en Seguridad Alimentaria
- CESIF Madrid-Universidad CEU San Pablo
- Asesora en la Industria Alimentaria



+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!
+



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

¿Cómo inscribirte?

- **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

- En **nuestras oficinas de atención al cliente**: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. **HORARIO DE ATENCIÓN**: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes. Sábados de 08:30 a 12:30.

- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online**: www.wibel.net



Medios de Pagos Disponibles



Tigo Money: 76070714



Titular: BELCAS S.R.L.
N°Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: Bruno Orlando
Castedo Beltrán
Cuenta de Ahorro:
10000046412130
Cl: 5843357

Solicita QR para comodidad de pagos