

30 de septiembre

Transformación y Conservación de Alimentos

Modalidad virtual

19:00 a 22:00 hrs
4 encuentros



Docente: Lic. Diego Cortez García
INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:





Transformación y Conservación de Alimentos

Objetivo

Brindar a los participantes conocimientos teóricos y prácticos sobre las principales técnicas de transformación y conservación de alimentos, considerando aspectos tecnológicos, higiénicos y normativos, con enfoque en su aplicación en la industria y el emprendimiento alimentario.

Específicos

- Comprender los fundamentos de la transformación alimentaria y su relevancia en la industria de alimentos.
- Aplicar criterios básicos de calidad, inocuidad y normativa vigente en la producción de alimentos transformados.
- Analizar casos prácticos de procesos alimentarios que integren transformación, conservación y normativas básicas de seguridad alimentaria.

Contenido

Unidad 1: Introducción a la transformación de alimentos

- Se abordan los conceptos básicos y la importancia de la transformación alimentaria.
- Se analiza su impacto en la calidad, seguridad y aprovechamiento de los alimentos.

Unidad 2: Principios y métodos de conservación de alimentos

- Se estudian las técnicas tradicionales y modernas de conservación.
- Incluye principios físicos, químicos y biológicos que alargan la vida útil.

Unidad 3: Tecnologías aplicadas en la transformación y conservación

- Se presentan las herramientas y procesos tecnológicos más utilizados en la industria.
- Se revisan innovaciones que

- optimizan la producción y reducen pérdidas.

Unidad 4: Aplicaciones prácticas y normativa básica

- Se aplican los conocimientos en ejercicios prácticos de transformación y conservación.
- Además, se revisa la normativa esencial que regula la seguridad alimentaria.



Dirigido a: _____

Estudiantes, profesionales del área de alimentos, agroindustria o biotecnología, y emprendedores interesados.

Duración _____

SEPTIEMBRE

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
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12



Horario _____

Martes y jueves
19:00 a 22:00 Hrs.
12 hrs reloj.

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance:

Este curso brinda a los participantes los fundamentos para comprender y aplicar técnicas de transformación y conservación de alimentos, con un enfoque en la calidad, inocuidad y vida útil de los productos. Incluye el estudio de los principales métodos de conservación, la aplicación de tecnologías de procesamiento en distintos niveles de producción y la incorporación de criterios higiénicos y normativos básicos. Los asistentes estarán en condiciones de analizar procesos reales, seleccionar técnicas adecuadas según el tipo de alimento y aplicar buenas prácticas de producción, asegurando eficiencia, cumplimiento regulatorio y valor agregado en la industria y el emprendimiento alimentario.

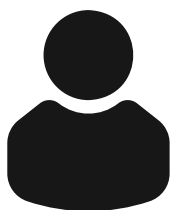
Inversión:

PRECIO NORMAL:	820 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 30 de septiembre):	770 Bs.
--	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	720 Bs.
---	---------





Docente:

Ing. Diego Cortez García

- Docente e investigador universitario: Carrera de Ingeniería de Alimentos
- Facilitador de cursos varios virtuales relacionados con la industria alimentaria en distintas instituciones académicas.
- Consultor y asesor en inocuidad y calidad alimentaria en distintas empresas del rubro alimentario en Bolivia.

¿Qué Incluye tu Inscripción?:



Clases virtuales en vivo por **GOOGLE MEET** junto al docente y tus compañeros, una oportunidad de networking.



Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos.

Factura.



Certificado con valor curricular con **16 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023 y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1

Ingresa a :

wibel.net



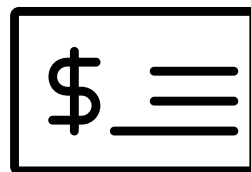
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú
#2410 , Entre 2 y 3 Anillo,
Entre Av Paraguará y Av.
Guapay, 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 y los
sábados de 08:30 a 12:30.

2



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
+591 78528175

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714
Titular: BELCAS S.R.L.



NºCuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023