UNLA
Universidad Latina de América

DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

MARZO
180 horas
PRESENCIAL

Libertad que inspira

Objetivo General

Contribuir al crecimiento profesional y personal adquiriendo un conocimiento integral y actualizado en la ciencia y tecnología de alimentos, con la finalidad de innovar en el desarrollo de productos alimenticios que se alineen con las tendencias emergentes del mercado y adaptándose siempre a las necesidades de los consumidores.

Durante el diplomado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprenderás a:

Definir cuáles son los principios básicos de la microbiología de alimentos y conocer diferentes sistemas de calidad e inocuidad para el control dentro de fábricas y restaurantes

Usar diferentes tecnologías tradiciones y emergentes para la conservación de los alimentos, incluyendo el uso de aditivos alimentarios, empaques innovadores y los estudios de vida de anaquel

Conocer la composición de los alimentos a partir de los macro y micronutriente, así como entender las propiedades fisicoquímicas y funcionales

Realizar un correcto etiquetado y aprender a elaborar tablas nutrimentales acorde con la legislación actual

Definir que es un alimento funcional y los alimentos modificados en su composición, así como su regulación, para poder desarrollar productos innovadores que sean saludables y usando el análisis sensorial sean atractivos para el consumidor

Liderar, inteligencia emocional, y finanzas para el desarrollo de un proyecto de vida como parte de ser un emprendedor

¿Por qué tomar el diplomado?

1. Te actualizarás en las normativas de inocuidad recientes para el correcto manejo de los alimentos

2. Aprenderás a conservarás alimentos a base de las tecnologías tradicionales y emergentes para aumentar la vida de anaquel y cualidades sensoriales de los productos alimenticios

3. Fortalecerás los conocimientos y aplicaciones de la química de los alimentos en el desarrollo de productos alimenticios

4. Desarrollarás productos alimenticios exitosos e innovadores

5. Aprenderás a estructurar y desarrollar proyectos en el área de la tecnología alimentaria

Del viernes
08 de marzo
al viernes
30 de agosto
de 2024

Viernes de
16:00 a 20:00
horas y sábados
de 09:00 a
13:00 horas

06 meses
180 horas

06 módulos

Cierre de inscripciones: viernes 08 de marzo de 2024
Inversión: una inscripción de **$2,600.00** y 06 exhibiciones de **$2,600.00**

Promociones en inscripción:

a) **50%** de descuento pagando antes del 12 de enero de 2024
b) **25%** de descuento pagando antes del 09 de febrero de 2024
c) **20%** de descuento para estudiantes de la UNLA y XUNLA
d) **15%** de descuento para personas que anteriormente han tomado un diplomado en la UNLA
e) **10%** de descuento para padres y madres de estudiantes de la UNLA y XUNLAS
f) **10%** de descuento aplicado para dos personas al momento de inscribirse juntas

Al acreditar el programa, se entregará un diploma con valor curricular y registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Docentes

Gabriela Monserrat Ochoa Manzo es ingeniera en Alimentos por la Universidad Autónoma de Guadalajara y maestra en Ciencias Biológicas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Profesor de la Universidad Latina de América; Administradora y Coordinadora del Diplomado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Experiencia Profesional: Desarrollo de Nuevos Productos; Sistemas de Calidad; Avoolio; Moreliates; The Popcorner; Productos Vagabundo y Natura Extracta.

Héctor Eduardo Martínez Flores es licenciado en Bioquímica por la Universidad Autónoma de Tamaulipas, maestro y doctor en el departamento de Biotecnología del CINVESTAV-IPN. México, además de contar con un posdoctorado en la Faculdad de Engenharia de Alimentos de la Universidad de Estadual de Campinas en Campinas, Sao Paulo, Brasil, estancia de investigación sabática en la Washington State University en Pullman, WA, USA. Actualmente es profesor e investigador SNI2 de la Facultad de Químico Farmacobiología de la Universidad Michoacana de San Nicolás Hidalgo.

Docentes

José Octavio Rodiles López es ingeniero Bioquímico por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, maestro en Ciencias Químico Biológicas y doctor en Ciencia de los Alimentos, ambos por la ENCB del IPN., estancia en la Washington State University. Profesor de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Experiencia laboral: SíoSí Alimentos; Aguacate Liofilizado; Ilsa Frigo - Crema Chantilli HTST; Compañía Nestlé-Leche Carnation UHT; Instituto Mexicano del Petróleo en el área de Biotecnología.

Rafael Zamora Vega es químico Farmacobiólogo por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, maestro en Química de los Alimentos por el Instituto Politécnico Nacional y doctor en Ciencias de la Educación por la Universidad Contemporánea de las Américas. Es profesor de la Facultad de Químico Farmacobiología con experiencia laboral como Supervisor Atun tuny y GS Alimentos, Administrador y Coordinador del diplomado en Ciencias Farmacéuticas.

Este diplomado está dirigido a licenciados en Gastronomía, Nutrición, Química, Agropecuarios y cualquier persona con interés en el desarrollo y comercialización de productos alimenticios.

Contenido Modular

MÓDULO I. SISTEMA DE INOCUIDAD

1. Microbiología de Alimentos
2. Visita y practica en laboratorio de Microbiología de Alimentos
3. Buenas Prácticas de Manufactura NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
4. 5'S
5. HACCP
6. Distintivo H
7. Trazabilidad

MÓDULO II. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Tecnologías tradicionales
2. Tecnologías Emergentes
3. Visita y Practica en laboratorio de desarrollo y conservación de alimentos.
4. Empaques para alimentos
5. Aditivos Alimentarios
6. Estudios de Vida de Anaquel

MÓDULO III. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

1. Macromoléculas de los alimentos
2. Fibra Dietética
3. Propiedades Fisicoquímicas de los alimentos
4. Propiedades funcionales de los alimentos
5. Taller de Cocina Molecular

Contenido Modular

MÓDULO IV. DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FASE 1

1. Análisis sensorial
2. Alimentos funcionales
3. Alimentos transgénicos
4. Nutrigenomica
5. Alimentos orgánicos
6. Etiquetado alimenticio MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010.
7. Taller de elaboración de Tabla Nutrimental

MÓDULO V. DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FASE 2

1. Desarrollo de un Proyecto
2. Organización Funcional
3. Procesos
4. Liderazgo
5. Inteligencia Emocional
6. Finanzas para emprendedores

MÓDULO VI. DESARROLLO DEL TEMA DE TITULACIÓN

1. Selección y estructura del tema
2. Consulta de bibliografía confiable
3. Formato de texto y formato APA
4. Ortografía

Inscripción a distancia:

Ingresa al siguiente link en el que encontrarás el Instructivo de Inscripción en Línea con las indicaciones para realizar el proceso de alta y pago:

https://www.unla.mx/tutorial/educacioncontinua/

Inscripción presencial:

1. Preséntate en el área de ADMISIONES de la UNLA (edificio A, planta alta) y entrega tus documentos de ingreso.
2. Presenta tu solicitud de ingreso en SERVICIOS ESCOLARES.
3. Realiza el pago de tu inscripción en CAJAS.

Mayores informes:

UNLA Campus Manantiales
Manantial de Cointzio No. 355,
Col. Los Manantiales de Morelia,
Morelia, Michoacán.

Espacio UNLA Paseo Altozano
Av. Montaña Monarca No. 1000,
Local 2N 47 y 2N 48, en planta alta,
Desarrollo Montaña Monarca,
Morelia, Michoacán.

443 322 15 00 ext. 1185
443 438 7034

www.unla.mx/educacioncontinua
educacioncontinua@unla.edu.mx

unla.mx