

# **INAD021PO. I+D+i en la industria alimentaria.**

Horas

25

## **Acerca de este curso**

**Cod: 33846IN**

### **UD1: Tendencias actuales en el desarrollo de nuevos productos alimentarios.**

- Introducción.
- Procesos de elaboración.
- Valores nutricionales.
- Controles de laboratorio y seguridad alimentaria.
- Resumen.

### **UD2: Presentaciones de producto.**

- Introducción.
- Formatos.
- Envases.
- Resumen.

### **UD3: Avances tecnológicos en la cadena de fabricación alimentaria.**

- Introducción.
- Equipos de procesado.
- Equipos de conservación. Técnicas avanzadas de conservación y procesado.
- Equipos de envasado.
- Resumen.

### **UD4: Aplicaciones de biotecnología alimentaria.**

- Introducción.
- Desarrollo de nuevos aditivos. Ingredientes y aditivos alimentarios. Funcionalidad tecnológica.
- Los alimentos funcionales.
- Los alimentos transgénicos.
- Resumen.

## **UD5: Condicionantes normativos.**

- Introducción.
- Regulación en el empleo de aditivos alimentarios.
- Regulación sobre materiales en contacto con los alimentos.
- Regulación sobre seguridad e higiene alimentaria.
- Resumen.

## **¿Qué aprenderás?**

- Analizar los posibles escenarios de implantación de nuevas tendencias y avances tecnológicos en la industria alimentaria teniendo en cuenta el marco normativo vigente.
- Conocer las últimas tendencias en torno al desarrollo de nuevos productos alimentarios
- Conocer las tendencias de envasado y presentación de productos alimentarios.
- Describir nuevos conceptos referidos a los avances tecnológicos relacionados con la cadena de fabricación alimentaria.
- Conocer los alimentos funcionales y transgénicos, así como el desarrollo de nuevos aditivos.
- Descubrir la legislación vigente referente al empleo de aditivos, a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos y a la seguridad e higiene alimentaria.