

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

Código del curso: 33846IN

Horas: 25

Descripción del curso:

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.