

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



I+D+i en la industria alimentaria

Duración: 25 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- 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.

Contenidos

1. Tendencias actuales en el desarrollo de nuevos productos alimentarios

- 1.1. Introducción
- 1.2. Procesos de elaboración
- 1.3. Valores nutricionales
- 1.4. Controles de laboratorio y seguridad alimentaria
- 1.5. Resumen

2. Presentaciones de producto

- 2.1. Introducción
- 2.2. Formatos
- 2.3. Envases
- 2.4. Resumen

3. Avances tecnológicos en la cadena de fabricación alimentaria

- 3.1. Introducción
- 3.2. Equipos de procesado
- 3.3. Equipos de conservación. Técnicas avanzadas de conservación y procesado
- 3.4. Equipos de envasado
- 3.5. Resumen

4. Aplicaciones de biotecnología alimentaria

4.1. Introducción

4.2. Desarrollo de nuevos aditivos. Ingredientes y aditivos alimentarios.

Funcionalidad tecnológica

4.3. Los alimentos funcionales

4.4. Los alimentos transgénicos

4.5. Resumen

5. Condicionantes normativos

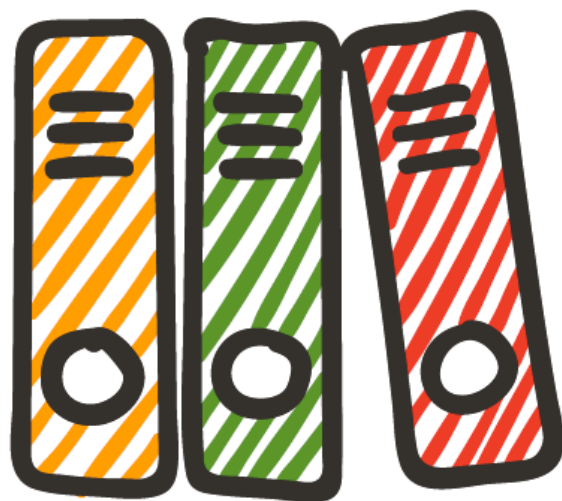
5.1. Introducción

5.2. Regulación en el empleo de aditivos alimentarios

5.3. Regulación sobre materiales en contacto con los alimentos

5.4. Regulación sobre seguridad e higiene alimentaria

5.5. Resumen



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com