

I+d+i en la industria alimentaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

Tendencias actuales en el desarrollo de nuevos productos alimentarios

Introducción

Procesos de elaboración

Valores nutricionales

Controles de laboratorio y seguridad alimentaria

Resumen

Presentaciones de producto

Introducción

Formatos

Envases

Resumen

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

Aplicaciones de biotecnología alimentaria

Introducción

Desarrollo de nuevos aditivos. Ingredientes y aditivos alimentarios. Funcionalidad tecnológica

Los alimentos funcionales

Los alimentos transgénicos

Resumen

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