



# PRINCIPALES PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Sku:** 2297EC

**Horas:** 10

## OBJETIVOS

Conocer los principales procesos técnicos de transformación que se dan en la industria alimentaria, los diferentes materiales utilizados en la elaboración de envases para alimentos, el etiquetado y los aspectos relacionados con el marketing. Analizar los principales procesos técnicos de transformación de alimentos y bebidas y en que consiste la biotecnología.

## CONTENIDOS

1.PROCESOS DE PRODUCCIÓN/FABRICACIÓN 2.PROCESOS TÉCNICOS DE TRANSFORMACIÓN 3.TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA Y BIOCATÁLISIS