



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

Sku: 33846IN

Horas: 25

Formato: HTML

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

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.