



Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Cursos Obligatorios

01

Química de los alimentos avanzada

03

Preservación de los alimentos

05

Legislación alimentaria y rotulado nutricional

07

Taller de Trabajo Final Integrador

02

Microbiología de los alimentos

04

Introducción a los procesos industriales

06

Higiene y Seguridad Industrial



Cursos Optativos



- Diseño y desarrollo de alimentos
- Evaluación sensorial aplicada
- Nutrición
- Alimentos fermentados
- Industria Alimentaria 4.0
- Desarrollo integral de industrias lácteas
- Ciencia y tecnología de carnes
- Tecnología de cereales y oleaginosas
- Desarrollo de industrias de frutas y hortalizas
- Valorización de subproductos de la industria alimenticia
- Alimentos funcionales y nutracéuticos
- Caracterización de Alimentos I y II (presenciales)

Estructura general

- Aula virtual: presentación del docente, programa del curso, cronograma, etc.
- Temas/Clases: hoja de ruta, producción hipertextual, actividades asincrónicas, actividades sincrónicas, autoevaluaciones; incluir versiones descargables de materiales y actividades.
 - ⇒ Actividades asincrónicas: videos explicativos, simulaciones, artículos, foros de discusión, proyectos grupales que simulen contextos reales de la industria alimentaria, etc.
 - ⇒ Actividades sincrónicas:
 - Encuentros virtuales mediante Google Meet: análisis de casos, resolución de problemas, debates, discusión de situaciones reales y simuladas.
 - Seguimiento y Tutorías: encuentros grupales personalizados.



Los encuentros sincrónicos serán de 2 - 2,5 hs semanales: resolver dudas, realizar debates y trabajar en casos prácticos.