

Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos



Cursos Obligatorios

01

Química de los alimentos
avanzada

02

Microbiología de los
alimentos

03

Preservación de los alimentos

04

Introducción a los procesos
industriales

05

Legislación alimentaria y
rotulado nutricional

06

Higiene y Seguridad
Industrial

07

Taller de Trabajo Final Integrador



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 nutraceuticos
- 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.