

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

