
DIPLOMADO EN DESARROLLO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



PRESENTACIÓN



La industria alimentaria venezolana crece y exige especialización. Nuevos procesos, conservación avanzada y materias primas no convencionales abren un mundo de oportunidades laborales.

Si buscas crecer en este campo, el *Diplomado en Desarrollo y Conservación de Alimentos* es tu oportunidad para especializarte y destacar.



PRESENTACIÓN



El Diplomado se desarrolla en cuatro módulos, a cargo de profesores con sólida experiencia en la formación de profesionales de posgrado en el área de Alimentos.

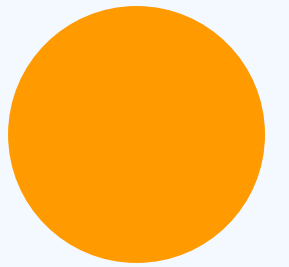
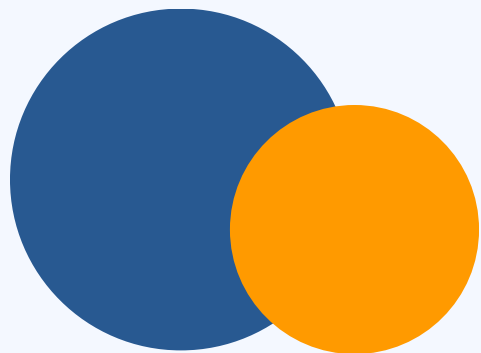
OBJETIVO

Desarrollar competencias para crear alimentos innovadores, inocuos y sustentables, aplicando buenas prácticas en procesamiento y conservación, trabajando tanto de forma autónoma como en equipos multidisciplinarios.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Ideal para emprendedores gastronómicos, equipos de hospitalidad y profesionales del sector alimentos que quieran llevar sus productos al siguiente nivel con técnicas avanzadas de procesamiento, conservación y buenas prácticas.



CONTENIDO

01

Química de Alimentos

- Introducción.
- Agua en los alimentos
- Proteínas
- Carbohidratos
- Lípidos
- Enzimas
- Sistemas dispersos

02

Higiene e Inocuidad en la fabricación de alimentos

- Introducción a la Higiene e Inocuidad en Alimentos.
- Construcción y adecuación higiénica en infraestructura del procesamiento de alimentos.
- Personal, equipos y utensilios en el procesamiento de alimentos
- Prácticas higiénicas en el desarrollo y fabricación de alimentos
- Calidad del agua en la fabricación y servicio de alimentos.
- Disposición de desechos provenientes de centros procesadores de alimentos.



CONTENIDO

03

Procesamiento y Conservación de Alimentos

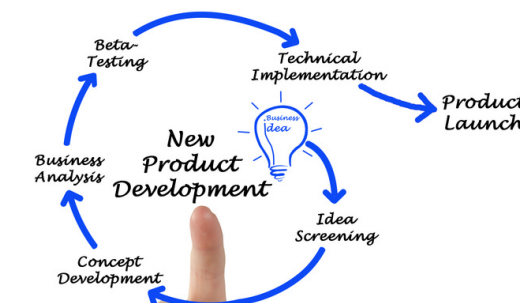
- Introducción
- El Deterioro en los alimentos
- Métodos de procesamiento y conservación de alimentos por altas temperaturas
- Métodos de procesamiento y conservación de alimentos por modificación del contenido de humedad
- Métodos de procesamiento y conservación de alimentos por métodos químicos y biológicos
- Métodos de procesamiento y conservación de alimentos por bajas temperaturas
- Métodos emergente o no convencionales de procesamiento y conservación de alimentos



04

Innovación y Desarrollo de Alimentos

- Desarrollo de nuevos productos
- Tendencias en el consumo de alimentos y prototipos
- Formulación, perfiles nutricionales, empaque y etiquetado.
- Importancia de la evaluación sensorial en el desarrollo de productos.
- Ingredientes y Normativas
- Marca, comercialización y mercado



PERFIL DE EGRESO

01

Entender la química detrás de cada ingrediente: estructura, reacciones, interacciones y funcionalidad de componentes y aditivos.

02

Garantizar higiene, inocuidad y buenas prácticas en la fabricación, procesamiento y conservación de alimentos

03

Aplicar los métodos más efectivos de procesamiento y conservación, eligiendo el adecuado para cada necesidad

04

Dominar las claves para crear y desarrollar alimentos innovadores, seleccionando las técnicas más eficientes en cada fase del proceso productivo.

Al finalizar este programa usted tendrá la formación para:

DINÁMICA DEL PROGRAMA



MATERIAL / ACTIVIDADES ASÍNCRONAS

El curso combina flexibilidad y acompañamiento:
Acceso 24/7 al material de cada unidad. El participante debe revisarlo antes de las actividades síncronas y las evaluaciones para aprovechar al máximo el curso



ACTIVIDADES SÍNCRONAS / ZOOM

Te esperamos en 5 encuentros virtuales por Zoom: el primero, una sesión de bienvenida; los siguientes, para presentar los trabajos finales de cada módulo. Todo según el cronograma establecido.



ACTIVIDADES SÍNCRONAS / TELEGRAM

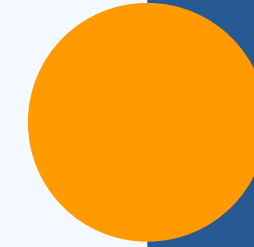
Te esperamos los viernes de 12:00 m. a 2:00 p.m. en nuestro grupo de Telegram. **Tu participación activa es clave para la aprobación del módulo.** Si el horario no te funciona, puedes enviar tus consultas al chat y la docente te atenderá con la mayor brevedad posible.



EVALUACIONES

Al finalizar cada unidad, tendrás una evaluación (quiz), un foro ó un ensayo crítico para entregar el lunes siguiente. Las asignaciones se entregan según el calendario del módulo, y los trabajos finales los acordarás con tu docente.

INFORMACIÓN



	Duración	132 horas académicas / 30 semanas
	Modalidad	Virtual
	Fecha	Desde el 19 de octubre de 2026 al 20 de junio de 2027.
	Inversión	350\$
	Certificado	Certificado de Aprobación avalado por la Universidad Simón Bolívar

FACILITADORAS:
Prof. Aura Cova.
Prof. Alexia Torres.
Prof. Neida Sanabria.
Prof. Rosaura Zambrano.

CONTÁCTANOS

NÚMERO TELEFÓNICO

0412-6226665

DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO

mercadeo-funindes@usb.ve

SITIO WEB

www.funindes.com



Quiero Reservar

