



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE INGENIERÍA

FACULTAD DE INGENIERÍA
QUÍMICA Y TEXTIL
UNIDAD DE POSGRADO



CURSO :

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



DR. CARLOS CESAR AUGUSTO ELIAS PEÑAFIEL



OBJETIVO

Comprender las principales tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos para garantizar su calidad, inocuidad y estabilidad.



CONTENIDO DEL CURSO

1. Tecnología de alimentos y mecanismos de deterioro
2. Fundamentos de conservación y tecnología de barreras
3. Refrigeración, congelación e IQF
4. Reducción de actividad de agua y tecnologías de secado
5. Conservación y procesamiento térmico
6. Tecnologías Cook-Chill, Cook-Freeze y Sous Vide
7. Conservación química, fermentación y envasado
8. Tecnologías emergentes no térmicas



MODALIDAD

VIRTUAL - 32 HORAS



HORARIO;

SÁBADOS 8 A 10 AM



INICIO DE CLASES

19 DE SETIEMBRE



FIN DE CLASES:

02 DE ENERO



INVERSIÓN

PAGO REGULAR: S/. 1500

PRONTO PAGO: S/. 1300
(HASTA 05/09)

MÁS INFORMACIÓN



ESCANEA EL CÓDIGO QR



970 711 514



posgrado_fiqt@uni.edu.pe