



## I+D+I EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Horas:

**25 h.**

Modalidad:

**Presencial**

Requisitos académicos:

**Nivel 2 (E.S.O.)**

Prevención, calidad y gestión ambiental

### ¿QUÉ APRENDERÁS?

Adquirirás conocimientos sobre las últimas tendencias, avances tecnológicos y aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria, permitiéndote optimizar procesos de producción y garantizar la seguridad alimentaria.

### OBJETIVOS GENERALES

- Analizar escenarios para la implementación de nuevas tecnologías en la industria alimentaria.
- Identificar oportunidades de innovación en procesos, productos y presentación de alimentos.
- Cumplir con el marco normativo vigente en seguridad alimentaria y regulación de aditivos.

### PROGRAMA FORMATIVO

1. **Tendencias en Nuevos Productos:** Innovaciones en procesos, nutrición y seguridad.
2. **Avances Tecnológicos:** Técnicas de procesado, conservación y envasado.
3. **Biología Alimentaria:** Uso de aditivos y desarrollo de alimentos funcionales.
4. **Normativa Alimentaria:** Regulaciones en seguridad y aditivos alimentarios.

[www.feda.es/formacion](http://www.feda.es/formacion)