



# ADITIVOS ALIMENTARIOS: ENFOQUE EN LA CADENA DE VALOR



Titulación

INGENIERÍA EN ALIMENTOS, INGENIERÍA AGRÍCOLA

DIPLOMADO  
PROFESIONALIZANTE MODALIDAD MIXTA

## OBJETIVOS GENERALES

Al término del diplomado, el (la) participante:

- Identificará los aspectos más relevantes sobre el manejo y uso de aditivos alimentarios de acuerdo al marco legal vigente (nacional e internacional), para el desarrollo de un proyecto que solucione las necesidades de mercado en la cadena de valor.
- Integrará su proyecto empleando los criterios de uso y la aplicación de aditivos en alimentos de acuerdo al marco legal vigente.
- Desarrollará habilidades tecnológicas mediante el uso de una plataforma virtual y su desempeño profesional durante el diplomado.

## DIRIGIDO A

Egresados de la carrera de Ingeniería en Alimentos, o áreas afines, que deseen ampliar sus conocimientos en el uso de aditivos alimentarios y, si así lo solicitan, cumplir con los requisitos necesarios para comenzar el proceso de titulación.

## DURACIÓN

250 horas

## CONTENIDO TEMÁTICO

### Módulo I. Generalidades

- 1.1** Introducción al uso de la plataforma
  - 1.1.1** Presentación del diplomado
  - 1.1.2** Manejo de la plataforma
  - 1.1.3** Criterios para la selección del tema del proyecto en el diplomado
- 1.2** Generalidades

- 1.2.1** Antecedentes
- 1.2.2** Qué son los aditivos
- 1.2.3** Clasificación de aditivos
- 1.2.4** Justificación del uso de aditivos
- 1.2.5** Criterios, usos y aplicaciones de aditivos (limitantes y ética)

### Módulo II. Cadena de valor en la formulación de productos alimenticios

- 2.1** Mercado meta
  - 2.1.1** Segmentación de mercado
  - 2.1.2** Necesidades del mercado
  - 2.1.3** Descripción del cliente
- 2.2** Creación del valor en un producto a través del uso de aditivos
  - 2.2.1** Definición de producto
  - 2.2.2** Formulación del producto
  - 2.2.3** Diagrama de bloques
  - 2.2.4** Diseño del producto

### **Módulo III. Metodología de la investigación**

- 3.1** Metodología de la investigación
- 3.1.1** Cómo delimitar el proyecto de investigación o trabajo de titulación
- 3.1.2** Redacción de objetivos
- 3.1.3** Cómo desarrollar el marco teórico
- 3.1.4** Índice propuesto
- 3.1.5** Fuentes y literatura citada

### **Módulo IV. Marco legal**

- 4.1** Marco Legal
- 4.1.1** Codex Alimentarius
- 4.1.2** Food and Drug Administration (FDA)
- 4.1.3** Unión Europea (UE)
- 4.1.4** Normas Oficiales Mexicanas (NOM)
- 4.1.5** Normas latinoamericanas

### **Módulo V. Agentes coadyuvantes de elaboración**

- 5.1** Agentes coadyuvantes de elaboración
- 5.1.1** Agentes antiaglomerantes
- 5.1.2** Antiespumantes
- 5.1.3** Humectantes
- 5.1.4** Leudantes
- 5.1.5** Enzimas
- 5.1.6** Nutrimientos de levadura

- 5.1.7** Fortalecedores y acondicionadores de masa

### **Módulo VI. Agentes que imparten textura**

- 6.1** Agentes que imparten textura
- 6.1.1** Sustitutos de grasa
- 6.1.2** Agentes emulsificantes
- 6.1.3** Agentes espumantes
- 6.1.4** Agentes espesantes, estabilizantes, aglutinantes y texturizantes
- 6.1.5** Agentes gelificantes

### **Módulo VII. Agentes que mejoran las propiedades sensoriales**

- 7.1** Agentes que mejoran las propiedades sensoriales
- 7.1.1** Edulcorantes
- 7.1.2** Colorantes
- 7.1.3** Sabores
- 7.1.4** Especies
- 7.1.5** Potenciadores de sabor

### **Módulo VIII. Conservadores**

- 8.1** Conservadores
- 8.1.1** Antimicrobianos
- 8.1.2** Antioxidantes
- 8.1.3** Acidulantes

- 8.1.4** Reguladores de pH

### **Módulo IX. Agentes que se utilizan en el preacondicionamiento del envasado**

- 9.1** Agentes que se utilizan en el preacondicionamiento del envasado
- 9.1.1** Métodos de envasado
- 9.1.2** Agentes de firmeza
- 9.1.3** Gases de envasado
- 9.1.4** Agentes de glaseado

### **Módulo X. Aditivos especiales**

- 10.1** Aditivos especiales
- 10.1.1** Alimentos funcionales
- 10.1.2** Adición de nutrimentos y nutraceuticos
- 10.1.3** Probióticos, prebióticos, postbióticos, metabióticos y simbióticos
- 10.1.4** Ácidos grasos omega
- 10.1.5** Péptidos funcionales
- 10.1.6** Métodos de aplicación (microencapsulación y nanoencapsulación)

## Módulo XI. Proyecto y presentación final

**11.1** Proyecto y presentación final

**11.1.1** Sistema de valor

**11.1.2** Generadores de valor

## RESPONSABLE ACADÉMICO

Dra. María Eugenia Ramírez Ortiz


## REQUISITOS

- Llenar formato de registro
- Constancia de estudios o título
- Carta motivos
- CV con fotografía
- Pago

## INVERSIÓN

Pago único	Pago diferido
\$21,530.00	\$22,920.00

Módulo	Horas	Parcialidades
1-2	50	\$4,584.00
3-4	50	\$4,584.00
5-6	50	\$4,584.00
7-8	50	\$4,584.00
9-11	50	\$4,584.00
total	250	\$22,920.00

 **Solicita la ficha de depósito para concretar el pago. Lo puedes realizar desde BBVA en ventanillas, practicajas o la APP (pago de servicios).**

