



Anáhuac
Mayab



Diplomado en **Biotecnología** **en la Nutrición**

EN LÍNEA

GRANDES LÍDERES Y **MEJORES** PERSONAS

El estado de salud y bienestar del ser humano se ve influenciado directamente por la nutrición y, ésta a su vez, se ve afectada por el tipo de alimentos que consume y el acceso a los mismos.

Tanto la nutrición como la ciencia de los alimentos son áreas del conocimiento que están en constante evolución; actualmente, la biotecnología se emplea para ofrecer servicios eficientes, para obtener mejores productos y la

optimización de procesos. Así, la biotecnología de alimentos permite mejorar las prácticas de diseño y producción de alimentos, enfocándose en la extensión de su vida útil, potenciar sus características organolépticas, disminuir los desperdicios y aprovechamiento de residuos, dentro de un marco de conocimientos científicos y tecnológicos actuales, coherentes con los procesos regulatorios y normativos a nivel nacional e internacional.



Duración promedio del programa:

29 semanas



Duración de cada módulo:

5 semanas



Horas de instrucción estimadas:

125 horas



Módulos:

5

El egresado será capaz de identificar los factores o causas que afectan directa e indirectamente a la vida útil de un alimento.



Beneficios del programa

Diferenciadores

- Un programa único con las actualizaciones más recientes en el tema de la biotecnología y la nutrición.
- Contenidos con la suficiente evidencia científica actualizada y con lenguaje claro.
- Presentación de los temas de una forma actual, novedosa y contundente.

Validez y Reconocimiento:

Diploma Oficial otorgado por la Universidad Anáhuac Online y Anáhuac Mayab.

A quién va dirigido:

Este Diplomado en línea está dirigido a:

- Farmacobiólogos, bioquímicos, ingenieros especializados en la industria alimentaria, personas con alto sentido de responsabilidad y de la ética profesional, con capacidad de análisis de literatura científica, con respeto por la salud y el bienestar del ser humano por encima de todo.

Campo Laboral

- Hospitales
- Laboratorios
- Empresas agroindustriales
- Oficinas públicas y privadas dedicadas a la producción y control de alimentos

Objetivo del Diplomado:

El estudiante incrementará y/o actualizará sus conocimientos sobre el papel de la biotecnología en la nutrición y la ciencia de los alimentos, para que adquiera las habilidades y conocimientos necesarios para diseñar y evaluar nuevos alimentos o protocolos de producción los mismos.



► Diplomado en **Biología en la Nutrición**

Se estudiarán los procedimientos que deben seguirse para la formulación de alimentos con capacidades funcionales o adicionales.



Anáhuac
Mayab

Perfil del Egresado:

El egresado será capaz de identificar los factores o causas que afectan directa e indirectamente a la vida útil de un alimento, a sus características organolépticas, a sus valores nutrimentales y a su elección por parte del consumidor.

Además, propondrá protocolos de mejoramiento de las propiedades de los alimentos y diseñará protocolos para la creación de nuevos alimentos con beneficios a la salud, a la economía, a la ecología o a la palatabilidad misma.

Plan de Estudios:

El **Diplomado en Biología de la Nutrición** de Anáhuac Online fue desarrollado por profesionales con amplia experiencia en sus áreas de conocimiento.

Este programa consta de 5 módulos, que puedes adaptar a tus actividades, siempre y cuando cumplas con los tiempos de entrega.

Clave	Nombre	Horas
NUT1922	► Fundamentos de la Ciencia de los Alimentos	25
NUT1923	► Introducción a los Alimentos Funcionales	25
NUT1927	► Biotecnología Alimentaria	25
NUT1925	► Tópicos Selectos de Biotecnología	25
NUT1928	► Análisis Microbiológico de los Alimentos	25

Descripción de los Módulos:

NUT1922

Fundamentos de la Ciencia de los Alimentos

Al ser una materia introductoria, se provee una introducción al método científico, los modelos de investigación y a la interpretación de la literatura científica. Se incluye el panorama general de las herramientas, protocolos y metodologías que se deben seguir para el análisis cualitativo y cuantitativo de los alimentos, en la industria.

NUT1923

Introducción a los Alimentos Funcionales

Se ofrece la visión general y los procedimientos que deben seguirse para el diseño y formulación de un alimento con capacidades funcionales o adicionales, siguiendo las tendencias de consumo y necesidades nutricionales y de salud actuales.

NUT1927

Biología Alimentaria

Se presentan los principales protocolos y procedimientos utilizados en el área de biotecnología de alimentos para mejorar, modificar y transformar alimentos, subproductos y derivados.

NUT1925

Tópicos Selectos en Biotecnología

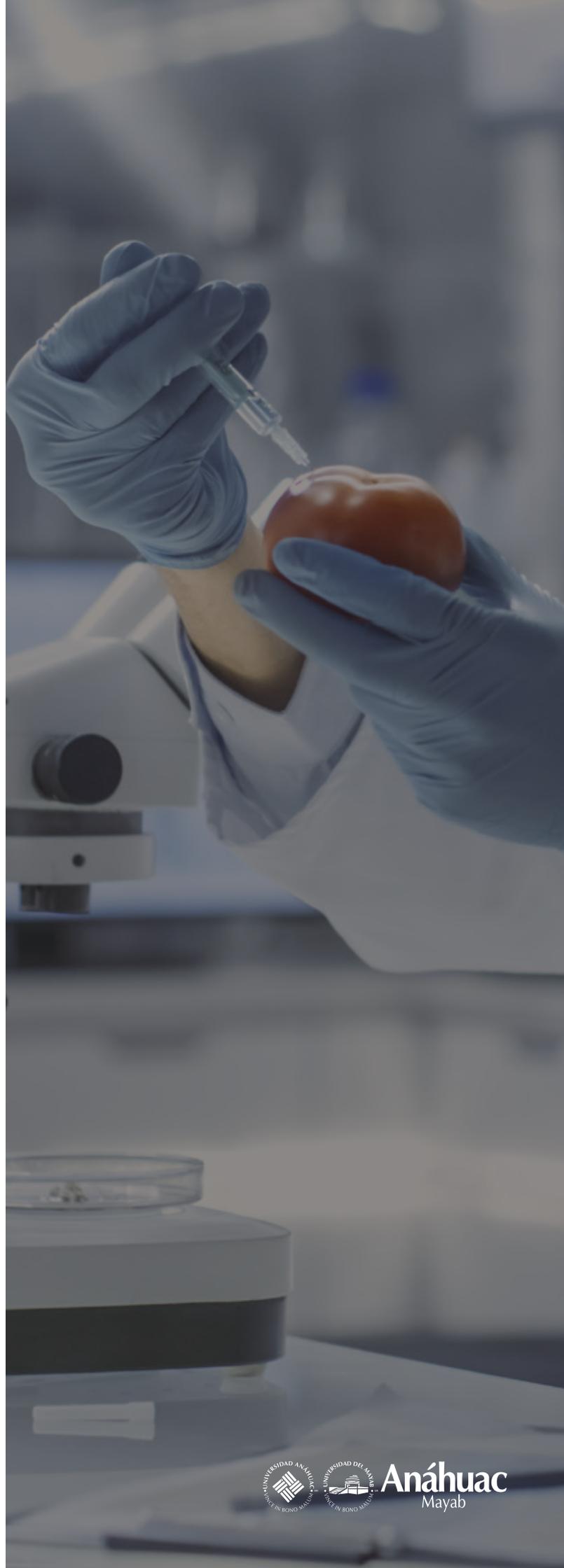
Se presentan los avances y tópicos de vanguardia en el área de biomedicina, agropecuaria, nanotecnología y bioética con un enfoque de biotecnología y alimentación.

NUT1928

Análisis Microbiológico de los Alimentos

Se abordan los tipos de contaminación, fuentes e indicadores de inocuidad alimentaria. Además, se presentan los estándares internacionales en microbiología alimentaria.

El egresado trabajará en
disminuir los desperdicios y
aprovechar residuos
orgánicos en un marco de
conocimientos científicos y
tecnológicos actuales



Sobre los desarrolladores del programa y docentes:

Mtro. Carlos Rubí Morales

Nutriólogo. Maestro en Ciencias de la Salud con concentración en Investigación en Salud. Ha sido Subdirector de Salud y Jefe de Nutrición en administraciones públicas, así como Subdirector del Centro de Desarrollo Biomédico. Actualmente es Profesor de Tiempo Completo y Coordinador de Posgrado y Educación Continua de la Escuela de Nutrición Anáhuac Mayab.

Dr. Jorge Carlos Ruiz Ruiz

Profesor Investigador de tiempo completo. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Amplia experiencia en diseño y desarrollo de alimentos funcionales y encapsulación de compuestos bioactivos.

Mtra. Darling Castillo Cruz

Nutrióloga y Maestra en Biotecnología alimentaria. Amplia experiencia en el manejo y producción de alimentos. Profesora de tiempo completo de la Escuela de Nutrición Anáhuac Mayab.

Mtra. Aurora Porrúa Ardura

Nutrióloga y Maestra en Bioética y en Ciencias Humanas, especializada en Nutrición Deportiva y en Nutrición Infantil. Consultora privada con experiencia en dietoterapia desde hace más de 20 años. Actualmente directora de la Escuela de Nutrición, Terapia Física y Rehabilitación y Biotecnología Anáhuac Mayab.

Un modelo educativo de vanguardia

Los programas de la **Anáhuac Online** siguen una modalidad **100% en línea** y fueron desarrollados por académicos altamente calificados a nivel pedagógico y con una amplia experiencia en sus áreas de conocimiento.

► Estudia desde tu casa u oficina en una plataforma en línea, totalmente accesible y funcionando las **24 horas del día, durante los 365 días del año.**

► Conviértete en un **líder con la capacidad de potenciar el valor humano y social** de tu organización, sin perder de vista el enfoque en los **resultados del negocio.**

► Obtén una formación integral para desarrollar **pensamiento estratégico y sistemático**, que te permita resolver fácilmente los problemas que se presentan ante las necesidades globales.

Somos parte de una Red Internacional de Colegios y Universidades

Más de **60 años de experiencia** implementando un modelo educativo propio. Tenemos presencia en 18 países de cuatro continentes, a través de los más de **100 colegios de la Red Semper Altius**, los 21 colegios Mano Amiga y la Red internacional de Universidades, que encabeza la **Universidad Anáhuac con nueve campus en México y otros cuatro, ubicados en Estados Unidos, España, Chile e Italia.**

La excelencia académica y la atención personalizada han sido los principales criterios de formación que procuran el desarrollo armónico de los alumnos en sus diversas facetas; intelectual, profesional, espiritual, humana y social. Para lograrlo ponemos los mejores profesores, empleados y colaboradores a su disposición.





Anáhuac
Mayab

Contacto

► **Sitio web:** online.anahuac.mx

► **Email:** info@onlineanahuac.mx

► **Teléfono:** (55)5062-3405

WhatsApp: (55)4060-6639