

**DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
DE PRODUCTOS HORNEADOS LIBRES DE GLUTEN**

Coordinadora: Dra. María Estela Matos S.

**OBJETIVOS**

Capacitar y actualizar a los interesados en adquirir conocimientos científicos y tecnológicos específicos en el área de la elaboración de productos horneados libres de gluten, con miras a obtener los fundamentos, estrategias y metodologías necesarias para afrontar con éxito, el desafío que implica formular y desarrollar productos de buena calidad tecnológica, sensorial y nutricional que satisfagan las necesidades de los consumidores y la demanda del mercado nacional.



**CONTENIDO**

Enfermedad Celíaca y Alimentación. Materia prima e ingredientes. Formulación y elaboración de productos horneados. Fundamentos y aspectos científicos y tecnológicos fundamentales para la elaboración.

Requerimientos nutricionales. Evaluación y caracterización de la calidad. Microbiología de productos horneados. Manipulación de productos libres de gluten. Calidad e inocuidad en la industria.

Normativas y Legislación

**DIRIGIDO A**

Artesanos/Emprendedores/Industriales  
Chef/Maestros panaderos  
Estudiantes/ Profesionales en alimentos y áreas afines.  
Interesados en la producción de productos libres de gluten

**INICIO:**

**30 de Noviembre 2018**

**INFORMACIÓN:**

Contacto y pre-inscripciones  
[info.diplomado.icta@gmail.com](mailto:info.diplomado.icta@gmail.com)