



DIPLOMADO COMO FORMA DE TITULACIÓN EN TRÁMITE PARA FQ, FCN, FI Y FF

● **DIRIGIDO A:**

Profesionistas, pasantes y estudiantes del último semestre de las carreras de: **IQ en Alimentos, Ing. Biotecnología, Ing. Agroquímica, Ing. Agroindustrial, Microbiología, Gastronomía, Nutrición, QFB, Biología y Horticultura.** Así como a personas involucradas en la producción de alimentos fermentados que avalen conocimientos en el área.

● **OBJETIVO:**

Actualizar y profundizar conocimientos respecto a la producción de los alimentos fermentados, la diversidad, comportamiento y metabolismo de los microorganismos que pueden intervenir durante su elaboración, así como métodos de detección, identificación y control de los mismos.

MÓDULOS

1 
Microbiología en fermentaciones

2 
Frutales (Vinos y Sidras)

3 
Tradicionales Mexicanas

4 
Lácteos

5 
Cerveza

● **DURACIÓN:**

120 hrs. Presenciales: 104 h (50 hrs teóricas y 54 hrs prácticas)
10 viernes y 9 sábados
Del **25 de abril al 24 de julio de 2020**

● **SEDE:**

Posgrado de Alimentos de la Facultad de Química.

● **COSTO:**

General: \$15,000
Comunidad UAQ: \$12,000

Diferidos en 5 mensualidades.

** Incluye materia prima y reactivos para talleres y laboratorios, servicios de café y material didáctico.

** Costo por módulos individuales: \$3,000

PLÁTICA INFORMATIVA

27 de marzo 16:00 hrs
Auditorio de Posgrado de Alimentos