

**DIPLOMADO EN  
DESARROLLO DE PRODUCTOS  
ALIMENTICIOS**

**MARZO 2025**  
180 HORAS



**Educación Continua**

# Objetivo General

Brindarles los conocimientos integrales y actuales en la Ciencia y Tecnología de los alimentos para que alcancen a desarrollar un proyecto de vida. Desarrollarás habilidades para crear innovadores productos alimenticios seguros y competitivos en el mercado, a través de un programa integral que combina conocimientos científicos, tecnológicos y empresariales.

## **Durante el diplomado en Desarrollo de Productos Alimenticios aprenderás a:**

Definir cuáles son los principios básicos de la microbiología de alimentos y conocer diferentes sistemas de calidad e inocuidad para el control dentro de fábricas y restaurantes

Dominar diferentes tecnologías para la conservación de alimentos, incluyendo el uso de aditivos químicos y los estudios de vida de anaquel

Estudiar los macro y micronutrientes, así como las propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos, y la tabla nutrimental acorde a la legislación actual

Definir que es un alimento funcional y otros tipos de alimentos, así como establecer qué es el análisis sensorial y cómo se realiza

Conocer sobre liderazgo, inteligencia emocional y finanzas para el desarrollo de un proyecto de vida como emprendedor

## ¿Por qué tomar el diplomado?

- 1.** Te actualizaras en las normativas de inocuidad actuales para el correcto manejo de los alimentos
- 2.** Conservaras alimentos a base de las tecnologías tradicionales y emergentes para aumentar la vida de anaquel y cualidades sensoriales de los productos alimenticios
- 3.** Fortalecerás los conocimientos y aplicaciones de la química de los alimentos en el desarrollo de productos alimenticios
- 4.** Desarrollaras productos alimenticios exitosos e innovadores
- 5.** Aprenderás a estructurar y desarrollar proyectos en el área de la tecnología alimentaria



Del viernes 21 de  
marzo al viernes  
05 de  
septiembre de  
2025



Viernes de 16:00  
a 20:00 horas y  
sábados de  
09:00 a 13:00  
horas



180 horas  
(45 sesiones)



06 módulos  
Presencial

**Cierre de inscripciones:** viernes 14 de marzo de 2025

**Inversión:** una inscripción de **\$2,800.00** y  
06 exhibiciones de **\$2,800.00**

**Promociones en inscripción:**

- a) **35%** de descuento pagando antes del 17 de enero de 2025
- b) **20%** de descuento pagando antes del 14 de febrero de 2025
- c) **20%** de descuento para estudiantes de la UNLA y XUNLA
- d) **15%** de descuento para personas que anteriormente han tomado un diplomado en la UNLA
- e) **10%** de descuento para padres y madres de estudiantes de la UNLA y XUNLAS
- f) **10%** de descuento aplicado para dos personas al momento de inscribirse juntas

**Al acreditar el programa, se entregará una constancia con valor curricular y registro ante la Dirección de Profesiones.**

## **Perfil de ingreso**

El diplomado está dirigido a emprendedores y personas interesadas en mejorar sus productos actuales, así como en desarrollar y comercializar nuevos productos alimenticios, así como a licenciados en gastronomía, nutrición, químicos farmacobiólogos, ingenieros agroindustriales, en alimentos y bioquímicos.

## **Perfil de egreso**

Al acreditar el diplomado serás capaz de comprender la composición de los alimentos con la finalidad de poder desarrollar diferentes productos alimenticios, cumpliendo con las normas de calidad e inocuidad correspondientes; con la seguridad que les brindarán las horas teóricas—prácticas, podrás formar parte de un equipo multidisciplinario en atención a deportistas de alto rendimiento. Además de desarrollar habilidades para dirigir, administrar y gestionar la industria alimentaria.

# Contenido Modular

## MÓDULO I. INTRODUCCIÓN AL DESARROLLO DE PRODUCTOS

1. Innovación
2. Tendencias de la industria alimentaria
3. Pasos para el desarrollo de productos alimenticios

## MÓDULO II. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

1. Macromoléculas de los alimentos
  - a) Agua
  - b) Carbohidratos
  - c) Proteínas
  - d) Lípidos
2. Propiedades fisicoquímicas de los alimentos
3. Visita a laboratorio de desarrollo de alimentos
4. Aditivos alimentarios

## MÓDULO III. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Tecnologías tradicionales y emergentes
2. Empaques para alimentos
3. Estudios de vida en el anaquel

## MÓDULO IV. SISTEMA DE INOCUIDAD

1. Microbiología general
2. Microbiología de alimentos
3. Seguridad alimentaria: buenas prácticas de manufactura NOM-251- SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
4. Trazabilidad

# Contenido Modular

## MÓDULO V. DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FASE 1

1. Tecnologías alimentarias
  - a) Frutas y hortalizas
  - b) Cereales
  - c) Cárnicos
  - d) Lácteos
  - e) Bebidas
  - f) Confitería
2. Alimentos funcionales
3. Análisis sensorial
4. Laboratorio de elaboración de productos
5. Etiquetado alimenticio: MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados—información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010
6. Taller de elaboración de la tabla nutrimental teórica

## MÓDULO VI. DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FASE 2

1. Desarrollo de un proyecto
2. Organización funcional
3. Marketing y diseño
4. Procesos
5. Liderazgo e inteligencia emocional
6. Finanzas para emprendedores

## MÓDULO VII. DESARROLLO DEL TEMA DE ACREDITACIÓN

1. Selección y estructura del tema
2. Consulta de bibliografía confiable
3. Formato de texto y formato APA
4. Ortografía

# Docentes

**Héctor Eduardo Martínez Flores** es licenciado en Bioquímica por la Universidad Autónoma de Tamaulipas. Cuenta con una maestría y doctorado en el Departamento de Biotecnología del CINVESTAV-IPN, México, D.F. y un posdoctorado en la Facultad de Engenharia de Alimentos de la Universidad de Estadual de Campinas en Campinas, Sao Paulo, Brasil. Así como una estancia de investigación sabática en la Washington State University en Pullman, WA, USA. Actualmente es profesor e investigador SNI2 en la Facultad de Químico Farmacobiología de la Universidad Michoacana de San Nicolás Hidalgo.

**José Octavio Rodiles López** es ingeniero Bioquímico por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Tiene una maestría en Ciencias Químico—Biológicas y un doctorado en Ciencia de los Alimentos, ambos por la ENCB del IPN y cuenta con una estancia en la Washington State University. Actualmente es profesor de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y tiene experiencia laboral en: Si o Si Alimentos, Aguacate Liofilizado, Ilsa Frigo - Crema Chantilli HTST, Compañía Nestlé—Leche Carnation UHT y en el Instituto Mexicano del Petróleo, en el área de Biotecnología.

**Rafael Zamora Vega** es Químico Farmacobiólogo por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, tiene una maestría en Química de los Alimentos por el IPN y un doctorado en Ciencias de la Educación por la UNICLA. Actualmente es profesor de la Facultad de Químico Farmacobiología y cuenta con experiencia laboral en: Supervisor Atún Tuny y GS Alimentos, así como en la administración y coordinación del Diplomado en Ciencias Farmacéuticas.

# Docentes

**Gabriela Monserrat Ochoa Manzo** es ingeniería en Alimentos por la Universidad Autónoma de Guadalajara y maestra en Ciencias Biológicas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Es profesora de tiempo en la Universidad Latina de América; administradora y coordinadora del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Los Alimentos. También cuenta experiencia profesional en: desarrollo de nuevos productos, sistemas de calidad, Avoolio, Moreliates, The Popcorner, Productos Vagabundo y Natura Extracta.

**Alejandro Cárdenas Ballesteros** es ingeniero Industrial y maestro en Ingeniería de Calidad y Productividad por el ITESM. Cuenta con un diplomado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la U.M.S.N.H.; una especialidad en Administración de Operaciones por el SSE de Estocolmo. Se especializa en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria GFSI: FSSC 22000 y SQF; también se desempeña como ejecutivo comercial y de proyectos estratégicos en CEDIMI Laboratorios. Su experiencia profesional se basa en proyectos eléctricos y de automatización en Siemens, Procter & Gamble, Michelin, Condumex, Hielos Valladolid, entre otros.

# Inscripción a distancia:

Ingresa al siguiente link en el que encontrarás el Instructivo de Inscripción en Línea con las indicaciones para realizar el proceso de alta y pago:

<https://www.unla.mx/tutorial/educacioncontinua/>

# Inscripción presencial:

1. Preséntate en el área de ADMISIONES de la UNLA (edificio A, planta alta) y entrega tus documentos de ingreso.
2. Presenta tu solicitud de ingreso en SERVICIOS ESCOLARES.
3. Realiza el pago de tu inscripción en CAJAS.

## Mayores informes:

### UNLA Campus Manantiales

Manantial de Cointzio No. 355,  
Col. Los Manantiales de Morelia,  
Morelia, Michoacán.

### Espacio UNLA Paseo Altozano

Av. Montaña Monarca No. 1000,  
Local 2N 47 y 2N 48, en planta alta,  
Desarrollo Montaña Monarca,  
Morelia, Michoacán.

☎ **443 322 15 00 ext. 1185**

☎ **443 438 7034**

[www.unla.mx/educacioncontinua](http://www.unla.mx/educacioncontinua)  
[educacioncontinua@unla.edu.mx](mailto:educacioncontinua@unla.edu.mx)

**unla.mx**

