

FICHA N° 4		INDUSTRIA ALIMENTARIA
Nombre del Programa		DIPLOMA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA
Perfil académico y profesional	Dirigido a	<ul style="list-style-type: none"> Técnicos de Nivel Superior
	Experiencia Laboral	Al menos dos años de experiencia laboral en el área alimentaria.
	Otros requisitos	Técnico de Nivel Superior titulados, con experiencia laboral en empresas de industria alimentaria. Para postular a este programa debe tener los niveles mínimos, mencionados en los requisitos idiomáticos.
Requisitos idiomáticos	Idioma de impartición	<p>Inglés</p> <ol style="list-style-type: none"> Nivel mínimo para ingreso a nivelación en el extranjero: IELTS 5.0 o TOEFL iBT 40, con ninguna habilidad lingüística inferior a: IELTS 4.5 o TOEFL iBT equivalente. Nivel mínimo para ingreso a programa de perfeccionamiento: IELTS 5.5, o TOEFL iBT 46, con ninguna habilidad lingüística inferior a: IELTS 5.0 o TEFL iBT equivalente. <p>En caso de cumplir con los requisitos idiomáticos del numeral 1, podrán optar a una nivelación de 15 semanas aproximadamente en el extranjero.</p> <p>Sujeto a consideración final por parte de la institución luego de analizar el desempeño general reflejado en el test o curso de idioma.</p> <p>Otros programas de inglés en Melbourne con nivel satisfactorio de "Upper Intermediate" serán considerados como equivalente.</p>
Descripción del programa de perfeccionamiento	Cupos	Mínimo: N/A Máximo: 2
	Duración del programa	10 meses, correspondiente a 2 periodos académicos de 18 semanas calendario de duración.
	Objetivo del programa	Los egresados del programa de Food Science and Technology en William Angliss Institute, podrán desempeñarse en múltiples sectores de la industria alimentaria, aplicando los conocimientos del área de control de calidad de alimentos, y serán expertos en el proceso almacenamiento de alimentos para preservar el tiempo de durabilidad, color, sabor y calidades nutricionales.
	Certificación a obtener	Diploma en Ciencias de los Alimentos y Tecnología.

	Principales contenidos del programa	<p>El programa ofrece una amplia base de conocimientos en las áreas de: Proceso de alimentos, nutrición, empaques, y métodos básicos de conservación de alimentos. Entre otros conocimientos, se incluye el análisis sensorial, control de calidad, microbiología básica, química, el agua y el tratamiento de desechos, la salud y la seguridad en las áreas de trabajo. El programa incorpora química, biología y microbiología, desarrollo de productos, manufactura, control de procesos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El programa incluye visitas a industria y materias prácticas en nuestros laboratorios • Todas las unidades prácticas del programa se imparten en los laboratorios de William Angliss Institute. • Procedimientos microbiológicos en la industria alimentaria • Ciencias aplicadas a carnes • Implementar y revisar producción de helados y productos lácteos congelados • Implementar y revisar fabricación, procesamiento de grasas y aceites comestibles • Análisis sensorial en el procesamiento de alimentos • Pruebas químicas y procedimientos <p>Visitas a Industrias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estas visitas están organizadas por intermedio de William Angliss Institute y sus amplios contactos en la industria. Las visitas tienen un promedio de tiempo de 1 a 2 horas incluyendo información y tour de las instalaciones.
Información de IEE	Institución	William Angliss Institute
	URL	https://www.angliss.edu.au/
	Ciudad	Melbourne
	País	Australia