

# CATÁLOGO DE CURSOS

Catálogo vigente

De no encontrar el curso de interés, en Viscoelabs podemos diseñarlo de acuerdo a sus necesidades.



# EDUCACIÓN CONTINUA GENERAL

## CATÁLOGO DE CURSOS

### NIVELES

Básico: 4-8 horas

Intermedio: 12-15 horas

Avanzado: 30-35 horas

Modalidad: virtual y/o presencial



# FISICOQUÍMICA

- Propiedades fisicoquímicas de materiales suaves
- Propiedades fisicoquímicas de grasas y aceites
- Bromatológicos (Carbohidratos, lípidos, cenizas, proteínas, humedad)
- Etiquetado frontal
- Tabla nutrimental
- Química supramolecular
- Técnicas de caracterización fisicoquímica de materiales
- Efectos de variables de proceso en las propiedades fisicoquímicas de los materiales
- Materiales multifásicos (emulsiones, espumas, geles, suspensiones)

# APLICACIONES

- Cosmética natural
- Biomoléculas para la ingeniería de alimentos.
- Técnicas y aditivos para la estructuración de alimentos, cosméticos o fármacos.
- Aditivos alimentarios
- Tendencias en la industria de alimentos
- Problemas y soluciones frecuentes en la industria de alimentos
- Técnicas de conservación de alimentos
- Aceites esenciales
- Alimentos funcionales
- Elaboración de cerveza artesanal

# INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO<sup>®</sup>

The background features a large, stylized white letter 'e' inside a light blue circle. This circle overlaps with several other overlapping circles in shades of light blue and light purple. The overall design is clean and modern.

- Método científico
- Diseño de experimentos
- Redacción de textos científicos
- Tratamiento de datos y estadística
- Principios para la formulación de productos alimentarios
- Principios para la formulación de productos cosméticos
- Propiedad intelectual (patentes)

# DEPORTE Y NUTRICIÓN<sup>®</sup>

The background features several overlapping circles in shades of light blue and pink. A large, stylized white letter 'e' is positioned in the upper right quadrant, partially overlapping a light blue circle. A small registered trademark symbol (®) is located at the top right of the title.

- Nutrición general.
- Nutrición deportiva.
- Deporte y Dietas- Prácticas seguras con fundamento científico.
- Actividad física y deporte.
- Diseño de entrenamientos.
- Ejercicio y nutrición según objetivo de composición corporal.
- Ingeniería de alimentos enfocada a la nutrición.
- Prácticas seguras para aumentar la salud general.

# CAPACITACIÓN DE ALTA ESPECIALIZACIÓN

## CATÁLOGO DE CURSOS

**Teórico , Teórico-práctico, Hands on**

Todos los cursos de alta especialización son personalizables para satisfacer las necesidades del cliente.

### **NIVELES**

**Básico: 5-8 horas**

**Intermedio: 12-15 horas**

**Avanzado: 30-35 horas**

**Modalidad: Virtual y/o presencial**



# GENERALES PARA INDUSTRIA DE MATERIALES

- Transiciones térmicas por calorimetría diferencial de barrido (DSC)
- Propiedades reológicas
- Textura de Materiales
- Microestructura de cristales y no cristales
- Propiedades termomecánicas y microestructurales de materiales suaves.
- Transiciones de fase de materiales
- Procesos de cristalización para el diseño de productos
- Estructurantes naturales
- Cristalización de materiales con base lipídica
- Diseño experimental y análisis de datos específicos



# INDUSTRIA DE ALIMENTOS

The background features a large, stylized white letter 'e' inside a light blue circle, which is partially overlapped by a larger, semi-transparent light blue circle. To the left of the 'e' is a large, semi-transparent pink circle. The overall design is clean and modern, typical of a corporate or academic presentation.

- Composición de lípidos
- Tendencias y sustitutos de grasas
- Oleogeles, las grasas del futuro.
- Reología de alimentos.
- Técnicas de estabilización de coloides en productos alimentarios
- Calorimetría diferencial de barrido (DSC) para alimentos
- Relación de análisis sensorial, propiedades reológicas y textura de alimentos.
- Diseño de productos lipídicos
- Prevención del deterioro de productos lipídicos

# INDUSTRIA COSMÉTICA y FARMACEÚTICA (Excipientes)

- Cosmética Natural
- Productos multifásicos (espumas, emulsiones, geles, suspensiones)
- Tendencias en excipientes
- Reología de productos especializados
- Calorimetría diferencial de barrido (DSC) de productos especializados

Catálogo vigente.

De no encontrar el curso de interés, en Viscoelabs podemos diseñarlo de acuerdo a sus necesidades.

[www.viscoelabs.com](http://www.viscoelabs.com)

Síguenos en:



Av. Real de Lomas No. 350 Int. 113. Lomas 4ta Sección, CP. 78216, San Luis Potosí, S.L.P., Mx. Tel +52 444 760 136

[contacto@viscoelabs.com](mailto:contacto@viscoelabs.com)

WhatsApp: 444 444 70321