



Innovación y desarrollo de procesos agroalimentarios para el bienestar social

Posgrado: Innovación agroalimentaria sustentable

Campus Córdoba

Definición

Conservar y transformar materias primas, desarrollo de procesos agroalimentarios en productos con valor agregado de alta calidad, valor nutrimental y propiedades funcionales, inocuos y de larga vida en anaquel. Contribuir a garantizar la seguridad alimentaria nacional y regional por medio de procesos de innovación, sustentabilidad y estandarización de procesos pre y post producción, transformación y generación de nuevos productos, servicios agroalimentarios, cadenas y redes de valor.

Pertinencia

Implementar acciones que estén enfocadas en la sustentabilidad de las cadenas agroalimentarias. Adecuar las materias primas de la producción primaria (agrícola y/o agropecuaria, pesca, etc.) de manera que puedan llegar a la población con la cantidad y calidad adecuada para ser consumidas. La manera de adecuar esas materias primas involucra la conservación de productos que van para el consumo en fresco y/o la transformación para productos que se requieren consumir procesados con el enfoque innovador y de sustentabilidad.

Objetivos estratégicos:

- Innovar y desarrollar nuevos procesos y productos agroalimentarios de impacto regional, nacional e internacional.
- Crear redes de investigación que faciliten a participar en cursos, consejos particulares y proyectos de investigación para la obtención de recursos externos.
- Incrementar el impacto y la pertinencia de las actividades de investigación relacionadas con la seguridad agroalimentaria de la población en coordinación con empresas e instituciones públicas y privadas.