



Diplomado 2015 Innovación en Alimentos

El Diplomado en Innovación en Alimentos, en su versión 2015, tiene por objetivo la formación de excelencia de especialistas que fortalezcan la competitividad y sustentabilidad de la industria nacional de alimentos a través de la innovación y creación de valor. El programa aplica una metodología de enseñanza teórico-práctica que privilegia la interacción entre grupos interdisciplinarios e interinstitucionales.



Aborda el análisis y la interpretación de los problemas y la proposición de soluciones a través de la integración de las perspectivas científico-tecnológicas con las necesidades de la empresa, en función de las exigencias del entorno. La visión teórico-práctica, incluye la exposición y discusión en aula de conceptos y fundamentos, y la aplicación de éstos en trabajos prácticos en laboratorios y en visitas a tres de las plantas productivas de alimentos más importantes de la Zona Central. Cuenta con un equipo docente del más alto nivel académico y de reconocida trayectoria y prestigio nacional e internacional, entre los cuales hay destacados premios nacionales.



Posee el respaldo académico y científico del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile y de la Escuela de Ingeniería de la Pontificia Universidad Católica de Chile, y del conocimiento tecnológico y empresarial de Nestlé, haciendo de éste un Programa de excelencia único en su tipo, conducente a una doble certificación por parte de ambas universidades.



Diplomado 2015

Innovación en Alimentos

FECHA: Abril a agosto de 2015
DURACIÓN: 100 horas expositivas.
260 horas de trabajos complementarios.
HORARIO: Viernes de 18:30 a 21:30 hrs.
Sábado de 09:00 a 18:00 hrs.
LUGAR: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile y Escuela de Ingeniería, Dpto. Ing. Qca. y Bioprocesos, Pontificia Universidad Católica de Chile.
VALOR: \$2.500.000

DIRIGIDO A

Profesionales del área alimentación, nutrición, biotecnológica, ingenierías en alimentos, agronómicas, industrial y carreras afines; a académicos, funcionarios públicos, profesionales de empresas del rubro alimentos y a estudiantes de post-grado que deseen ampliar sus conocimientos relacionados a la innovación en alimentos y la implementación de nuevas tecnologías para la industria alimentaria.

REQUISITOS DE INGRESO

Grado Académico de Licenciado o título Profesional Universitario en una disciplina afín a las áreas mencionadas.

CURSO 1

90 hrs. totales
25 hrs. expositivas
65 hrs. complementarias

Los nuevos paradigmas alimentarios y las claves en innovación en alimentos

Coordinador **Prof. Alfonso Valenzuela**, INTA, Universidad de Chile

Este curso analizará la evolución de la industria alimentaria en el transcurso del siglo XXI y su adaptación a los requerimientos nutricionales de la población chilena. Orientará el desarrollo de competencias con una visión hacia la producción de alimentos saludables, innovadores y de mejor acceso al consumidor. Se dará énfasis al concepto y el desarrollo de los alimentos funcionales, los principales modelos en producción y el desafío que implica a la industria alimentaria una orientación hacia la manufactura de alimentos innovadores acorde a los requerimientos actuales de la población.

CURSO 2

90 hrs. totales
25 hrs. expositivas
65 hrs. complementarias

Metodologías para abordar los desafíos de la innovación en alimentos

Coordinador **Prof. Loreto Muñoz**, PUC

Presenta las principales metodologías y herramientas para el reconocimiento de oportunidades y desarrollo de soluciones aplicadas a la producción de alimentos. Se privilegian los conceptos de innovación, creación de valor, diferenciación y tendencias de consumo. Desarrolla competencias y habilidades para la innovación y la creación de valor en alimentos, en el contexto de los procesos de gestión y planificación estratégica de la empresa, como una herramienta para el desarrollo competitivo de la industria alimentaria frente a las tendencias emergentes y preferencias de los distintos segmentos de consumidores.

CURSO 3

90 hrs. totales
25 hrs. expositivas
65 hrs. complementarias

Aplicación de tecnologías emergentes para la innovación en alimentos

Coordinador **Prof. M. Salomé Mariotti**, PUC

Analizará diferentes tecnologías emergentes aplicables al desarrollo de alimentos funcionales. El alimento será definido como una matriz compleja cuya estabilidad trasciende el clásico concepto de vida útil microbiológica y sensorial. Conceptos como actividad de agua y temperatura de transición vítrea serán presentados como herramientas para la preservación del alimento y sus nutrientes. Se desarrollará un alimento funcional a nivel de laboratorio, considerando el análisis *in vitro* de la funcionalidad y su evaluación sensorial en la optimización múltiple del proceso.

CURSO 4

90 hrs. totales
25 hrs. expositivas
65 hrs. complementarias

Políticas públicas y regulaciones

Coordinador **Prof. Isabel Zacarías**, INTA, Universidad de Chile

Este curso entrega nociones fundamentales respecto de los contextos regulatorios internacionales y nacionales, vinculados a los alimentos y procesos productivos; aspectos relativos a políticas de fomento para la innovación en alimentos; políticas de fomento para la autorregulación de la industria alimentaria e iniciativas público-privadas orientadas a la promoción de la alimentación saludable y de la producción sustentable. Ello, por las implicancias que presentan en la determinación del comportamiento de los consumidores y como elemento condicionante de los procesos de innovación en la industria.

CURSO 5

Actividades Complementarias

Salidas a terreno

Coordinador **Jorge Lazcano**, Ingeniero Qco. Nestlé

Visitas a importantes plantas de alimentos de la Zona Central de Chile, con el propósito de aplicar en terreno los conocimientos adquiridos. Se visitarán las plantas de Nestlé en Macul, Maipú, Graneros y San Fernando.

Coordinador Académico INTA: Prof. Alfonso Valenzuela B.

e-mail: avalenzu@inta.uchile.cl - Tel. +562 2978 1449

Coordinador Académico PUC: Prof. Ricardo Pérez C.

e-mail: perez@ing.puc.cl - Tel. +562 2354 4258

INFORMACIONES Y CONTACTO www.pialchile.cl

Carolina Buzzetti H. (PIAL)

e-mail: cbuzzetti@pialchile.cl - Tel. +569 9453 3133

Rosemarie Valenzuela (INTA)

e-mail: rvalenzuela@inta.uchile.cl - Tel. +562 2978 1451

