



Diplomado en Innovación en Alimentos: Desafíos y oportunidades para la industria

El Diplomado en Innovación en Alimentos tiene por objetivo una 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. Aplica una metodología de enseñanza que privilegia la interacción entre grupos interdisciplinarios e interinstitucionales.

Aborda 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. Otorga una mirada teórico-práctica que 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 plantas productivas. Cuenta con un staff 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 Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, 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 en **Innovación en Alimentos:** **Desafíos y oportunidades para la industria**

Fecha:	Abril a agosto de 2014
Duración:	100 horas expositivas 260 horas de trabajos complementarios.
Horario:	Jueves de 18:30 a 21:00 hrs. Sábado de 09:00 a 18:00 hrs.
Lugar:	INTA, Universidad de Chile Escuela de Ingeniería Química, Pontificia Universidad Católica de Chile
Valor:	\$2.000.000
Matrícula:	\$100.000
Arancel:	\$1.900.000

DIRIGIDO A

El Diplomado está dirigido a profesionales del área biotecnológica, nutrición, alimentación, 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.

INFORMACIONES Y CONTACTO

Lee Meisel (U. Chile)

e-mail: lmeisel@inta.uchile.cl

Tel. +562 2978 1470

Ricardo Pérez Correa (PUC)

e-mail: perez@ing.uc.cl

Tel. +562 2354 4258

Lya Guzmán Cruz (PIAL)

e-mail: lyaguzmancruz@gmail.com

Tel. +569 7794 1104

www.pialchile.cl

CURSO 1

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

Los Nuevos paradigmas alimentarios y las claves en innovación en alimentos

Coordinador **Mauricio González**, INTA, U. de Chile

DOCENTES

Arnaldo Gatica: Dr. Cs. Biológicas. PUC
Isabel Zacarías: MSc. Nutrición humana. U Chile
Jose Miguel Aguilera: PhD. Premio nacional Cs. Aplicadas
Lee Meisel: Phd. Microbiología y genética molecular. NJ
Magdalena Araya: PhD. Directora INTA.
Martin Gotteland: PhD. Fis. Y Fisiopat. Nutr. Humana, U. D. Diderot
Mauricio González: PhD. Bio. Cel. y Molecular, PUC.
Omar Porras: Dr. Cs. Biomédicas, U Chile
Ricardo Uauy: PhD. Premio nacional Cs. Aplicadas
Sonia Montecino: Dr. Premio Nacional Humanidades y Cs. Sociales
Michel Leporati, PhD. Universidad Federico II de Nápoles

CURSO 2

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

Metodologías para abordar los desafíos de la innovación en alimentos

Coordinador **Pedro Bouchon**, PUC

DOCENTES

Eduardo Agosin: PhD. Biotec. Microbiana. Inst. Nac. Agr. Paris
Fernando Arcos: Innovation Manager. Nestlé
Francisco Pizarro: PhD. Cs. Ing. PUC
Gerard Casaubon: MSc. UAI
José Miguel Aguilera: PhD. Premio nacional Cs. Aplicadas
Pedro Bouchon: PhD. University Reading. England

CURSO 3

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

Aplicación de las tecnologías emergentes para la innovación en alimentos

Coordinador **Franco Pedreschi**, PUC

DOCENTES

César Sáez: Post Doc. UK
Franco Pedreschi: PhD. Cs. Ing. PUC.
José Manuel del Valle: PhD. University Guelph.
Ricardo Pérez: PhD. Ing. Química. U. London
Salomé Mariotti: PhD (c) Cs. Ing. PUC

CURSO 4

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

Políticas públicas y Regulaciones

Coordinador **Isabel Zacarías**, INTA, U. de Chile

DOCENTES

Fernando Vio: MSc. Public Health. U Hopkings. USA
Fernando Venegas: MsC (c) Derecho y Nvas. Tec. U Chile
Gloria Vera: Msc. Cs. Biológicas. U Chile
Isabel Zacarías: MSc. Nutrición humana. U Chile
Javier Ramírez: MsC. Prop. Int. E Ind. U. Alicante
Lorena Rodríguez: MsC. Cs. Nutr. U Chile
Sonia Olivares: MsC. Plan. Alim y Nutr. U Chile



UNIVERSIDAD DE CHILE



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

