

> IR POR MÁS



Universidad de
los Andes

DIPLOMADO EN

Innovación, Sustentabilidad e Inocuidad Alimentaria

ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Este programa se centra en los últimos avances científicos-tecnológicos orientados a la optimización de la salud, la gestión y la innovación en la ciencia e industria de alimentos, y está orientado al desarrollo de nuevos productos con incentivo al emprendimiento.

3 RAZONES PARA ELEGIR ESTE PROGRAMA:

- 1 Identifica conceptos asociados a los nutrientes, su metabolismo y el objetivo energético de los alimentos.
- 2 Distingue las metodologías tecnológicas avanzadas de la industria de alimentos.
- 3 Formula estrategias para la obtención de alimentos sustentables en base a gestión ambiental y de economía circular.

DIRIGIDO A:

Profesionales del sector agroalimentario (nutricionistas, ingenieros de alimentos, bioquímicos, biotecnólogos, ingenieros agrónomos, médicos veterinarios, tecnólogos en alimentos, profesionales de la gastronomía, ingenieros civiles e ingenieros comerciales y carreras afines).

INFORMACIÓN GENERAL:

 Inicio: 11-04-2025

 Modalidad: Online

 Duración: 4 meses

 2 UF matrícula | 35 UF arancel.

 Viernes de 17:00 a 21:00 horas.

PLAN DE ESTUDIOS:

Asignatura 1

Aspectos metabólicos de inocuidad y toxicológicos en ciencia de alimentos.

Asignatura 2

Aspectos sensoriales, funcionales y de sustentabilidad en tecnología de alimentos.

REQUISITOS DE POSTULACIÓN:

- Título profesional, Técnico o Licenciatura.
- Cédula de Identidad (por ambos lados) o Pasaporte en caso de ser extranjero/a
- Curriculum actualizado

DIRECTOR DEL PROGRAMA:

Alfonso Valenzuela

- Bioquímico, Universidad de Chile.
- Doctor en Ciencias.
- Profesor titular extraordinario Facultad de Medicina, Universidad de los Andes.
- Profesor Titular, INTA, Universidad de Chile.
- Consultor de empresas de alimentos, farmacéuticas y nutraceuticas.



ALFONSO VALENZUELA

¿SABÍAS QUÉ?

“

Es un programa que considera, la necesidad de actualización de profesionales relacionados con la industria alimentaria en aspectos metodológicos, de inocuidad y de sustentabilidad para el desarrollo de alimentos innovadores.

”

CONTACTO:

 Consuelo Larraín

 mclarrain@uandes.cl

 +56 9 89474908

