



# DIPLOMADO EN INNOVACIÓN EN ALIMENTOS 2016

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 agregado. Aplica una metodología de enseñanza que privilegia la interacción entre grupo interdisciplinarios e interinstitucionales.

- FECHA:** Mayo a Noviembre de 2016.
- DURACIÓN:** 120 horas presenciales y 240 complementarias.
- HORARIO:** Viernes de 16:00 a 20:30 horas y sábado de 09:00 a 18:30 horas (cada 15 días).
- LUGAR:** Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (Universidad de Chile) y Centro de Innovación Anacleto Angelini (Pontificia Universidad Católica).
- VALOR:** \$2.500.000

## INFORMACIONES Y MATRICULAS

**Página:** [www.ing.puc.cl/educacion-continua](http://www.ing.puc.cl/educacion-continua)  
**e-mail:** [programas2016@ing.puc.cl](mailto:programas2016@ing.puc.cl)

## OTRAS CONSULTAS

**Yasna Aguilera (PIAL)**  
**e-mail:** [yaguilera@inta.uchile.cl](mailto:yaguilera@inta.uchile.cl)

### CURSO 1 90 horas totales

20 directas  
70 complementarias

Políticas públicas y regulación en alimentos

Coordinador: **Alfonso Valenzuela, INTA**

### CURSO 2 90 horas totales

20 directas  
70 complementarias

Metodologías para abordar los desafíos de la innovación en alimentos

Coordinador: **Isabel Zacarías, PUC**

### CURSO 3 90 horas totales

30 directas  
60 complementarias

Aplicación de tecnologías emergentes para la innovación en alimentos

Coordinador: **Loreto Muñoz, PUC**

### CURSO 4 90 horas totales

30 directas  
60 complementarias

Desarrollo de proyectos de innovación en alimentos

Coordinador: **Mariel Farfán, Nestlé**

### CURSO 5 90 horas totales

30 directas  
60 complementarias

Desarrollo de proyectos de innovación en alimentos

Coordinador: **Jorge Lazcano, Nestlé**

