Programa

El programa de Diplomado en Ingeniería de Alimentos tiene como propósito central la formación avanzada de profesionales interesados en desempeñarse exitosamente en el exigente campo de manejo, producción, administración y control de alimentos, a través de un conjunto sistemático y coherente de conocimientos teóricos en el área de la Ingeniería de Alimentos, que les permita complementar, actualizar y perfeccionar sus competencias profesionales.

El programa se realiza de manera virtual a través de una plataforma tecnológica. Sólo la sesión de cierre del programa será de carácter presencial de **asistencia obligatoria** a excepción de alumnos extranjero.

Asistencia obligatoria para alumnos chilenos.

Competencias de Ingreso

1. Tener formación disciplinaria en ciencias de la biología, química y matemáticas que le permitan comprender los conceptos y el vocabulario disciplinario del diplomado.

2. Tener habilidades computacionales a nivel de usuario en Word, Excel, navegación por Internet, uso de correo electrónico para el desempeño de tareas.

3. Estar en condiciones de auto gestionar las propias capacidades para el logro de objetivos propuestos.

4. Estar en condiciones de ejecutar una lectura comprensiva de un texto dado para ofrecer respuestas a una serie de preguntas.

5. Estar en condiciones de leer lenguaje matemático y manejar ecuaciones algebraicas para resolver problemas de planteo.

6. Tener dominio a nivel de lectura técnica en inglés para la comprensión de textos.

7. Estar en condiciones de comunicarse eficazmente en un contexto de trabajo colaborativo a nivel escrito.

Requisitos de Ingreso

Estar en posesión de un título en educación superior, grado académico, estudios equivalentes o experiencia laboral comprobada y presentar la siguiente documentación: certificado de nacimiento, certificado de título con las legalizaciones que corresponda y Currículum Vitae. En caso de alumnos extranjeros, los documentos solicitados deben ser originales y validados con timbres correspondientes de la universidad, del Consulado General de Chile en el país de origen y del Ministerio de Educación del país de origen.

Documentación

- Certificado de nacimiento (digital)
- Certificado de título con legalizaciones correspondientes
- Currículum Vitae
- Ficha de postulación (solicitar vía correo electrónico)

Mayores informaciones: diplomado.alimentos@pucv.cl

Postulaciones

Las postulaciones e inscripciones pueden ser efectuadas, enviando un correo electrónico a:
diplomado.alimentos@pucv.cl la documentación solicitada.

Aranceles

40 UF, pagadero hasta en 8 cheques o con tarjeta de crédito en cuotas.
- 15% pago contado.
- 15% ex alumnos PUCV y alimentos.
- 15% de descuento si una empresa inscribe a más de tres personas
- 15% de descuento alumnos extranjeros.

Cada persona podrá optar a sólo una modalidad de descuento

Ingreso 1° semestre: Abril a Octubre	**Ingreso 2° semestre:** Agosto a Abril

Escuela de
ALIMENTOS
Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos

Diplomado en Ingeniería de Alimentos

Modalidad Virtual

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO

diplomado.alimentos@pucv.cl

Metodología Aula Virtual

El Aula Virtual es la sala de clases virtual y constituye un lugar de encuentro, en el cual docentes y alumnos, pueden hacer intercambio de materiales, opiniones y experiencias.

La plataforma esta creada y diseñada bajo una mirada constructivista, donde el alumno, es el constructor de su propio conocimiento a partir de la interacción con sus pares y del proceso mediador que asume el docente, el cual a modo de guía, genera instancias donde los alumnos a partir de las interacciones con el medio que les rodean, puede construir nuevo conocimiento teniendo como base, los contenidos, habilidades y actitudes que propone el docente a través del trabajo con las herramientas que presenta la plataforma.

El proceso de aprendizaje se realizará en primer lugar mediante la entrega de material didáctico accesible desde el aula virtual que integra los elementos necesarios para dicho aprendizaje. Este proceso se guiará de modo adecuado haciendo énfasis en el apoyo personalizado tanto del tutor como del docente virtual quienes motivarán al alumnado con las herramientas disponibles en el aula y realizarán tutorías virtuales para resolución de dudas a través de foros de consulta permanente y correo electrónico. El aula estará disponible las 24 horas del día.

Soporte Tecnico Aula Virtual

Los alumnos contarán con:

- soporte de atención telefónica y respuesta vía correo electrónico ante consultas recibidas desde la plataforma.

Capacitación

Durante la primera semana del programa se realizará un Curso de inducción a distancia orientado a conocer las principales herramientas que ofrece el aula virtual. Además se les hará entrega de un “manual del alumno” texto guía para el uso del las herramientas y los objetivos del aula virtual en la cual se desarrollará el programa.

Requerimiento de equipamiento

- Conexión a Internet
- Navegador de Internet

Plan de Estudios

Módulo 1 Ciencia de Materiales Biológicos
Estructuras
Propiedades Físicas
Propiedades Funcionales

Módulo 2 Ingeniería de Procesos
Aspectos tecnológicos Innovativos
Modelamiento y simulación
Tratamiento de Residuos

Módulo 3 Desarrollo y Formulación Alimentos
Envases y Aditivos
Legislación
Desarrollo y formulación de alimentos

Módulo 4 Gestión de Calidad
Gestión de Calidad
Control Químico
Control Microbiológico
Control Organoléptico
Control Estadístico

Módulo 5 Formulación de Proyectos
Comercialización
Administración
Proyectos