

## 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.

## 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.

## 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](mailto:diplomado.alimentos@pucv.cl)

## Postulaciones

Las postulaciones e inscripciones pueden ser efectuadas, enviando un correo electrónico a: **[diplomado.alimentos@pucv.cl](mailto:diplomado.alimentos@pucv.cl)** la documentación solicitada.

## Aranceles

34 UF pago vía webpay (débito o tarjeta de crédito en cuotas)

## Duración y horarios

19 semanas desde el 29 de Junio 2022 al 21 de Enero de 2023.

Sesiones en Vivo : Todos los viernes de 18 a 19 horas.

Sesión en vivo presentación proyecto: Sábado 14 de Enero de 2023.

Examen final online: Sábado 21 de Enero 2023.

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO



# Diplomado en Ingeniería de Alimentos on line

(aula virtual y sesiones en vivo)

[diplomado.alimentos@pucv.cl](mailto:diplomado.alimentos@pucv.cl)

## Metodología Aula Virtual

### METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

Cada unidad temática tiene asociada una actividad que se califica semanalmente.

Además, al finalizar en Diplomado, los alumnos debe rendir un examen on line que involucra los contenidos de todos los módulos. Este examen tiene una ponderación del 30% de la nota final.

### METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

(aula virtual y sesiones en vivo)

El programa se realiza de manera híbrida, a través de una plataforma tecnológica (aula virtual) y con sesiones en vivo una vez por semana.

En el aula virtual se publica el material de lectura, actividades y se habilita un foro de consultas para guiar el autoaprendizaje asincrónico de los alumnos. Al finalizar cada semana, a través de las sesiones en vivo, los alumnos podrán resolver dudas de manera sincrónica con el docente a cargo.

## Soporte Técnico Aula Virtual

Los alumnos contarán con:

- Soporte técnico en línea: De atención 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 de 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

