



# Diplomado Innovación y Sustentabilidad Alimentaria

## Fundamentación Técnica

El desarrollo de alimentos innovadores y sustentables es un foco que en los últimos años ha crecido exponencialmente debido a factores de consumo, cambios climáticos, nuevas fuentes de alimentación entre otros.

Actualmente la industria alimentaria está a la par en este crecimiento ya que en algunos países la cadena agroalimentaria se está viendo forzada a generar estrategias para reinventarse de manera multidisciplinaria para crear organizaciones más sustentables que permitan aprovechar al máximo los recursos naturales (CADENA, Jaime L. ; PEREIRA, Nathaly D. y PEREZ, 2019) (ANDRÉS CAMACHO MURILLO et al., 2011).

Por otro lado el mundo enfrenta a un desbalance en la seguridad alimentaria, lo que produce efectos en las personas a nivel nutricional, teniendo malnutrición por exceso y en otras regiones no se tiene acceso a alimentos de calidad a nivel nutricional y de inocuidad.

Para el diseño y formulación de nuevos alimentos la industria ha estado incorporando nuevas metodologías que permiten de una manera más organizada formulación de una idea de negocio agroalimentaria (Pineda, 2022) permitiendo a las pequeñas y medianas empresas su crecimiento, todas estas estrategias vienen encaminadas a la producción de alimentos que tributen a la economía circular y la seguridad alimentaria (Benítez-fernández, 2021).

## Perfil de Egreso

Al término del Diplomado en Innovación y Sustentabilidad Alimentaria, los estudiantes identificarán aspectos estratégicos para formulación y ejecución de innovación alimentaria considerando la sustentabilidad.

## Objetivos Específicos

- Identifica las generalidades de la innovación desde un enfoque multidisciplinario.
- Reconoce los modelos de innovación en el rubro alimentario.
- Identifica aspectos claves de los ingredientes y materias primas para el procesamiento.
- Conoce los casos de éxito y estrategias de sustentabilidad de la cadena agroalimentaria.
- Conoce las estrategias de gestión de proyectos y el establecimiento de modelos de negocio agroalimentarios.
- Identifica el marco normativo vigente para la innovación alimentaria.
- Implementa metodologías que potencien la formulación de proyectos.
- Aplica aspectos claves para la formulación de proyectos, protección de propiedad intelectual en innovación alimentaria.

## Desarrollo de la Actividad

140 horas cronológicas, en modalidad E-Learning (Asincrónico).

Plan de Estudio		Modalidad	Duración
I	Tendencia en Innovación Alimentaria	E-Learning	22 horas
II	Metodología para la Innovación y Diseño de Alimentos	E-Learning	31 horas
III	Modelos de Sustentabilidad como Estrategia para la Innovación Alimentaria	E-Learning	15 horas
IV	Gestión de Proyectos en Innovación Alimentaria	E-Learning	15 horas
V	Marco Regulatorio para la Innovación Alimentaria	E-Learning	25 horas
VI	Formulación de Proyectos y Propiedad Intelectual	E-Learning	32 horas

## Dirigido a:

Profesionales, técnicos y/o licenciados de las áreas de ingeniería en alimentos, alimentación, nutrición, biotecnología, ingeniería agrónoma, ingeniería industrial y otras carreras afines. Como también va enfocado para profesionales del rubro alimentario que deseen ampliar sus conocimientos relacionados a la innovación en alimentos y sustentabilidad.

## Metodología de Estudio

- Clases E-Learning asincrónico
- Discusión de textos científicos
- Estudios de casos
- Foro y Zoom a través de la plataforma

## Requisitos de Ingreso

- Título técnico o profesional emitido o validado en Chile.
- Postulantes extranjeros deben contar con cédula de identidad chilena.

## Requisitos de Aprobación

Para aprobar el diplomado, el alumno debe cumplir con lo siguiente:

- Mínimo de asistencia del 75%
- Aprobar cada módulo con nota mínima 4.0

## Contenido

### MÓDULO I: TENDENCIA EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA

- Innovación alimentaria desde una mirada general hacia lo particular.
- Innovación desde la nutrición, tendencias actuales. Casos de éxitos.
- Innovación desde la multidisciplinariedad.
- El diseño y aplicación en innovación.

### MÓDULO II: METODOLOGÍA PARA LA INNOVACIÓN Y DISEÑO DE ALIMENTOS

- Nuevos procesos y tecnologías aplicadas a la producción alimentaria.
- Ingredientes y aditivos alimentarios, clase funcional de los aditivos alimentarios, para la formulación de alimentos innovadores.
- Sustancias naturales, antioxidantes, fibra, prebióticos y probióticos y el uso de ellos en la industria alimentaria.
- Efectos del procesamiento de alimentos en la sustentabilidad y en los componentes nutricionales de los alimentos.
- Food Design Thinking como estrategia para el diseño de nuevos productos alimentarios.

### MÓDULO III: MODELOS DE SUSTENTABILIDAD COMO ESTRATEGIA PARA LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

- Importancia de la inocuidad alimentaria en la cadena agroalimentaria para garantizar alimentos saludables y sustentables.
- Uso de bioplaguicidas para la reducción de plaguicidas convencionales en la cadena agroalimentaria.
- Casos de éxito en innovación y sustentabilidad alimentaria, caso LISA.
- Proyectos de sustentabilidad alimentaria.

## Contenido

### **MÓDULO IV: GESTIÓN DE PROYECTOS EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA**

- Modelos de negocios aplicados al sistema agroalimentario.
- Estrategias para generar cultura de innovación en la industria alimentaria.
- Importancia de la planificación y los ecosistemas de innovación.
- La innovación científica y su vinculación con la industria.

### **MÓDULO V: MARCO REGULATORIO PARA LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA**

- Organismos internacionales e identificación de la normativa nacional vinculada a los alimentos.
- Organismos nacionales con competencia en inocuidad alimentaria: el rol y función de cada uno de ellos.
- Ley 20.606: Etiquetado de alimentos y mensajes en función de los nutrientes.
- Aspectos a identificar antes de innovar para exportar.
- Ley de innovación y normativa para nuevos alimentos.
- Políticas públicas de fomento para la sustentabilidad, legislación medioambiental.

### **MÓDULO VI: FORMULACIÓN DE PROYECTOS Y PROPIEDAD INTELECTUAL**

- Bases técnicas para la formulación de proyectos.
- Fondos concursables.
- Formulación de proyectos con foco en alimentos funcionales.
- Cómo proteger la propiedad intelectual.

## Ficha Técnica

Duración
140 horas

Todos los programas están sujetos, en cuanto a su apertura y fecha de inicio, al logro de la matrícula mínima requerida.

La Universidad Bernardo O'Higgins se reserva el derecho de hacer modificaciones en cuanto cuerpo docente y calendarización de los programas. Los cursos y diplomados no generan grado académico.



Dirección de Capacitación

[capacitacion@ubo.cl](mailto:capacitacion@ubo.cl) / +56 224772222

General Gana 1702, Edificio Rondizzoni I, Santiago



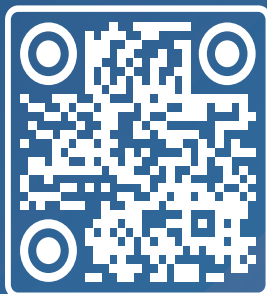
[/uboeducacioncontinuaycapacitacion](https://www.facebook.com/uboeducacioncontinuaycapacitacion)



[/uboeducacion](https://www.instagram.com/uboeducacion)



[/company/ubo-educación-continua-y-capacitación](https://www.linkedin.com/company/ubo-educación-continua-y-capacitación)



 <p>Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile</p>	<p><b>UNIVERSIDAD ACREDITADA NIVEL AVANZADO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• GESTIÓN INSTITUCIONAL</li><li>• DOCENCIA DE PREGRADO</li><li>• VINCULACIÓN CON EL MEDIO</li></ul> <p><b>4 AÑOS / HASTA NOVIEMBRE DE 2026</b></p>
--	--