



## **FICHA TÉCNICA**

<b>DIPLOMADO EN INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>	
<b>OBJETIVO DE PROGRAMA:</b>	Formar profesionales de alto nivel en el área de Ingeniería y Tecnología de Alimentos para proveer al sector industrial profesionales capaces de diseñar y dirigir procesos de transformación, almacenamiento y control de calidad en la industria alimentaria.
<b>COMPETENCIAS (4):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Implementa una visión equilibrada teórico – práctica para dar solución a problemas de innovación, desarrollo de nuevos productos, productos de baja calidad y problemas tecnológicos en el área de lácteos, frutas y hortalizas que actualmente enfrenta el sector de industria alimentaria a nivel nacional.</li><li>● Anticipa tendencias, comprendiendo y respondiendo a los eventos y acontecimientos relacionados con el sector alimentario, tanto a nivel local, regional y nacional.</li><li>● Desarrolla y fiscaliza proyectos de innovación y desarrollo tecnológico en toda la cadena del sector de alimentos en el marco de la inocuidad alimentaria.</li><li>● Elabora estudios críticos, de impacto y perspectivas en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos para contribuir a la toma de decisiones respecto al desarrollo e innovación de nuevos productos alimenticios.</li></ul>
<b>DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):</b>	<p><b>1. ENFOQUE INTEGRAL EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA</b> Aprendizaje de las últimas tendencias en desarrollo de productos, conservación, y procesamiento de alimentos, promoviendo soluciones innovadoras y sostenibles frente a los desafíos actuales del sector alimentario.</p> <p><b>2. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DE INGENIERÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS.</b> Profundización en el diseño, optimización y control de operaciones unitarias clave, como secado, pasteurización y envasado, permitiendo una comprensión técnica y aplicada de los sistemas</p>



	<p>productivos.</p> <p><b>3. GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</b></p> <p>Se desarrollan capacidades para identificar, prevenir y controlar riesgos asociados a la producción de alimentos, asegurando estándares de calidad, higiene y trazabilidad en cada etapa del proceso productivo.</p> <p><b>4. CAPACITACIÓN PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO Y EMPRENDIMIENTO</b></p> <p>Se promueve la formulación de proyectos de base tecnológica en alimentos, con herramientas de análisis de viabilidad, escalamiento y transferencia, orientados al desarrollo productivo y la innovación en mercados locales y globales.</p>
<b>MODALIDAD:</b>	Virtual
<b>CARGA HORARIA:</b>	800 Horas Académica Con 20 Créditos
<b>DURACIÓN DEL PROGRAMA</b>	6 meses a partir del módulo 1

