



FICHA TÉCNICA

DIPLOMADO EN INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
OBJETIVO DE PROGRAMA:	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.
COMPETENCIAS (4):	<ul style="list-style-type: none">● 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.● Anticipa tendencias, comprendiendo y respondiendo a los eventos y acontecimientos relacionados con el sector alimentario, tanto a nivel local, regional y nacional.● Desarrolla y fiscaliza proyectos de innovación y desarrollo tecnológico en toda la cadena del sector de alimentos en el marco de la inocuidad alimentaria.● 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.
DIFERENCIALES O POTENCIALES (4):	<p>1. ENFOQUE INTEGRAL EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA 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>2. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DE INGENIERÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS. 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>3. GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</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>4. CAPACITACIÓN PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO Y EMPRENDIMIENTO</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>
MODALIDAD:	Virtual
CARGA HORARIA:	800 Horas Académica Con 20 Créditos
DURACIÓN DEL PROGRAMA	6 meses a partir del módulo 1

