

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

CRONOGRAMA

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Innovación Alimentaria y Emprendimiento:  
Bases para el desarrollo de alimentos saludables

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 1: Introducción a la innovación alimentaria y marco regulatorio para el desarrollo de alimentos</b>		
1. Bases de la innovación alimentaria	<b>Julissa Santis</b>	<b>27-04</b>
2. Tendencias de consumo y desafíos para el desarrollo de la industria de alimentos	<b>Julissa Santis</b>	<b>02-05</b>
3. Importancia de la sustentabilidad ambiental en la innovación de alimentos	<b>Ricardo Celorio</b>	<b>04-05</b>
4. Introducción al marco regulatorio de los alimentos: buenas prácticas internacionales y nacionales	<b>Bastián Oyanader</b>	<b>09-05</b>
5. Actualización sobre el etiquetado nutricional: un enfoque de las buenas prácticas	<b>Patricia Oviedo</b>	<b>11-05</b>
6. Responsabilidad social para el bienestar de los consumidores en el proceso de innovación	<b>Elisa Gomez</b>	<b>16-05</b>
<b>Módulo 2: Marco técnico y nutricional para el desarrollo de productos</b>		
7. Alimentos tradicionales: evolución y consumo	<b>Hector Carrasco</b>	<b>25-05</b>
8. Alimentos funcionales de origen industrial: evolución y consumo	<b>Hector Carrasco</b>	<b>30-05</b>
9. Nuevas tendencias: Alimentos para vegetarianos, veganos y plant based products	<b>Hector Carrasco</b>	<b>01-06</b>
10. Nuevas tendencias: Alimentos libres de gluten y alimentos libre de alérgenos	<b>Hector Carrasco</b>	<b>06-06</b>
11. Nuevas tendencias: Clean labels: alimentos orgánicos y nutrición sustentable	<b>Hector Carrasco</b>	<b>08-06</b>
12. Fundamentos de la evaluación sensorial	<b>Diego Romero</b>	<b>13-06</b>
13. Ingeniería gastronómica: ciencia, cocina e innovación	<b>Heinz Wuth</b>	<b>15-06</b>
• Encuentro en vivo (Módulos 1 y 2)		<b>21-06</b>

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Innovación Alimentaria y Emprendimiento:  
Bases para el desarrollo de alimentos saludables

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 3: Diseño, implementación y evaluación de nuevos productos alimenticios</b>		
14. Design Thinking para el desarrollo de la innovación alimentaria	<b>Claudio Pavez</b>	<b>29-06</b>
15. Benchmarking: análisis comparativo de soluciones existentes	<b>Claudio Pavez</b>	<b>04-07</b>
16. Divergencia creativa: técnicas de ideación	<b>Claudio Pavez</b>	<b>06-07</b>
17. Haz que tu propuesta sea memorable: Matriz ERIC y curva de valor	<b>Claudio Pavez</b>	<b>11-07</b>
18. Crea tu modelo de negocio con Lean Canvas	<b>Oliver Zamora</b>	<b>13-07</b>
19. Valida tu propuesta de forma ágil y económica	<b>Oliver Zamora</b>	<b>18-07</b>
20. Construye tu Producto Mínimo Viable (PMV)	<b>Oliver Zamora</b>	<b>20-07</b>
21. Marketing para emprendimientos: crea tu huella digital	<b>Oliver Zamora</b>	<b>25-07</b>
22. Pitch: comunica tu propuesta de valor	<b>Oliver Zamora</b>	<b>27-07</b>
<b>Módulo 4: Buenas prácticas</b>		
23. Sustento científico y elaboración de claims para la comida del futuro	<b>Elisa Gomez</b>	<b>03-08</b>
24. Elaboración de productos vegetarianos y veganos	<b>Pedro Prieto</b>	<b>08-08</b>
25. Elaboración de bebidas y jugos a base de productos de origen vegetal	<b>Issis Arraiz</b>	<b>10-08</b>
26. Elaboración de productos libres de glúten	<b>Dario Cabezas</b>	<b>15-08</b>
27. Alimentando la tecnología para alimentar al consumidor	<b>Valeria Gonzalez</b>	<b>17-08</b>
• Encuentro en vivo (Módulos 3 y 4)		<b>23-08</b>

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Evaluaciones

**Prueba 1 desde el 19-05-23**

**Prueba 2 desde el 23-06-23**

**Prueba 3 desde el 11-08-23**

**Cierre Definitivo**

**30 septiembre de 2023**

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

CRONOGRAMA