

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
Módulo 1: Introducción a la innovación alimentaria y marco regulatorio para el desarrollo de alimentos		
1. Bases de la innovación alimentaria	Julissa Santis	27-04
2. Tendencias de consumo y desafíos para el desarrollo de la industria de alimentos	Julissa Santis	02-05
3. Importancia de la sustentabilidad ambiental en la innovación de alimentos	Ricardo Celorio	04-05
4. Introducción al marco regulatorio de los alimentos: buenas prácticas internacionales y nacionales	Bastián Oyanader	09-05
5. Actualización sobre el etiquetado nutricional: un enfoque de las buenas prácticas	Patricia Oviedo	11-05
6. Responsabilidad social para el bienestar de los consumidores en el proceso de innovación	Elisa Gomez	16-05
• Encuentro en vivo		18-05
Módulo 2: Marco técnico y nutricional para el desarrollo de productos		
7. Alimentos tradicionales: evolución y consumo	Hector Carrasco	25-05
8. Alimentos funcionales de origen industrial: evolución y consumo	Hector Carrasco	30-05
9. Nuevas tendencias: Alimentos para vegetarianos, veganos y plant based products	Hector Carrasco	01-06
10. Nuevas tendencias: Alimentos libres de gluten y alimentos libre de alérgenos	Hector Carrasco	06-06
11. Nuevas tendencias: Clean labels: alimentos orgánicos y nutrición sustentable	Hector Carrasco	08-06
12. Caracterización químico sensorial de aromas y sabores	Diego Romero	13-06
13. Ingeniería gastronómica: ciencia, cocina e innovación	Heinz Wuth	15-06
• Encuentro en vivo		21-06

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

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

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 3: Diseño, implementación y evaluación de nuevos productos alimenticios		
14. Design Thinking para el desarrollo de la innovación alimentaria	Claudio Pavez	29-06
15. Benchmarking: análisis comparativo de soluciones existentes	Claudio Pavez	04-07
16. Divergencia creativa: técnicas de ideación	Claudio Pavez	06-07
17. Haz que tu propuesta sea memorable: Matriz ERIC y curva de valor	Claudio Pavez	11-07
18. Crea tu modelo de negocio con Lean Canvas	Oliver Zamora	13-07
19. Valida tu propuesta de forma ágil y económica	Oliver Zamora	18-07
20. Construye tu Producto Mínimo Viable (PMV)	Oliver Zamora	20-07
21. Marketing para emprendimientos: crea tu huella digital	Oliver Zamora	25-07
22. Pitch: comunica tu propuesta de valor	Oliver Zamora	27-07
• Encuentro en vivo		02-08
Módulo 4: Buenas prácticas		
23. Sustento científico y elaboración de claims para la comida del futuro	Elisa Gomez	03-08
24. Elaboración de productos vegetarianos y veganos	Pedro Prieto	08-08
25. Elaboración de bebidas y jugos a base de productos de origen vegetal	Issis Arraiz	10-08
26. Elaboración de productos libres de glúten	Dario Cabezas	15-08
27. Alimentando la tecnología para alimentar al consumidor	Valeria Gonzalez	17-08
• Encuentro en vivo		23-08

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