

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL


# Innovación Alimentaria y Emprendimiento


BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES



**127**  
horas académicas

**27 abril de 2023**

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto:Inscripciones@vivesanobrasil.org)

Respaldado por:



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Modalidad: Online

Horas: 127 horas académicas

Inicio: 27 abril de 2023

Cierre Definitivo: 30 septiembre de 2023

**Valor: \$110 USD.**

## DESCRIPCIÓN

- Esta nueva propuesta académica puesta en marcha por el Instituto Universitario Vive Sano, busca formar a nutricionistas, asesores, tomadores de decisiones y emprendedores para el desarrollo de de soluciones alimentarias innovadoras con un sello saludable contemplando el contexto regulatorio a nivel internacional y las herramientas para el diseño, implementación y evaluación de alimentos.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

## DESCRIPCIÓN

- La actividad industrial en el sector de alimentos se caracteriza por la transformación de los alimentos obtenidos en la agricultura, la ganadería y la pesca, en productos alimenticios capaces de atender las necesidades y deseos de una población. Está fuertemente relacionada con los cambios que ocurren en las sociedades a lo largo de la historia, en diversas áreas como salud, economía, política, geografía, transportes, comunicaciones, tecnología, etc.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

## DESCRIPCIÓN

- La evolución de la industria de alimentos y bebidas no alcohólicas en el mundo está marcada por hechos relevantes que auxilian la comprensión sobre la inserción de los alimentos procesados en la dieta de las personas.
- La ciencia y la tecnología se unen para crear nuevos métodos para producir, transformar o envasar alimentos y hacerlos más seguros, saludables, nutritivos o sabrosos. Además, la innovación alimentaria desempeña una función importante a la hora de afrontar grandes retos, como garantizar la provisión sostenible y abundante de alimentos para una población mundial en constante aumento.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

## DESCRIPCIÓN

- Hablar de innovación dentro de la industria alimentaria es hablar de los cambios en los productos alimenticios. Estos cambios tendrán como finalidad principal mejorar la calidad del producto, por ejemplo, el sabor, su aporte nutricional, la inocuidad, así como texturas y nuevos colores. Cabe resaltar que la innovación no solo se hace como tal en el producto terminado, sino también puede darse dentro del proceso de elaboración de este mismo.
- Uno de los objetivos principales de un producto innovador es que sean mejores para los consumidores, especialmente desde el punto de vista nutricional, otra característica es que logren una clara diferencia frente a toda la cantidad de alimentos que se encuentran en el comercio. Al final, lo que pretenden los alimentos innovadores es satisfacer las necesidades de los consumidores. Diversas investigaciones concluyen que los consumidores están cada vez más interesados en llevar una alimentación saludable. Se identificó la creciente relevancia que los consumidores le dan a atributos como la transparencia de los alimentos, la simplicidad respecto a la cantidad de ingredientes que posee un producto y el respeto con el medio ambiente

# ¡CONOCE A NUESTROS(AS) PROFESORES(AS)!

Las personas  
que están detrás  
de este curso:



**Julissa Santis**



**Hector Carrasco**



**Pedro Prieto**



**Ricardo Celorio**



**Diego Romero**



**Issis Arraiz**



**Bastián Oyanader**



**Heinz Wuth**



**Dario Cabezas**



**Patricia Oviedo**



**Claudio Pavez**



**Valeria Gonzalez**



**Elisa Gomez**



**Oliver Zamora**

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

## OBJETIVOS

### GENERAL:

- Integrar herramientas teóricas y prácticas en relación a las bases para el desarrollo de soluciones alimentarias innovadoras con un sello saludable contemplando el contexto regulatorio a nivel internacional y las herramientas para el diseño, implementación y evaluación de alimentos.

### ESPECÍFICOS:

- Analizar las bases de la innovación alimentaria en el contexto regulatorio a nivel internacional
- Integrar herramientas nutricionales, bromatológicas y gastronómicas para el desarrollo de productos con un enfoque saludable
- Aplicar herramientas para el diseño, implementación y evaluación de soluciones alimentarias innovadoras.
- Analizar las buenas prácticas asociadas al desarrollo de soluciones alimentarias innovadoras



## Dirigido a:

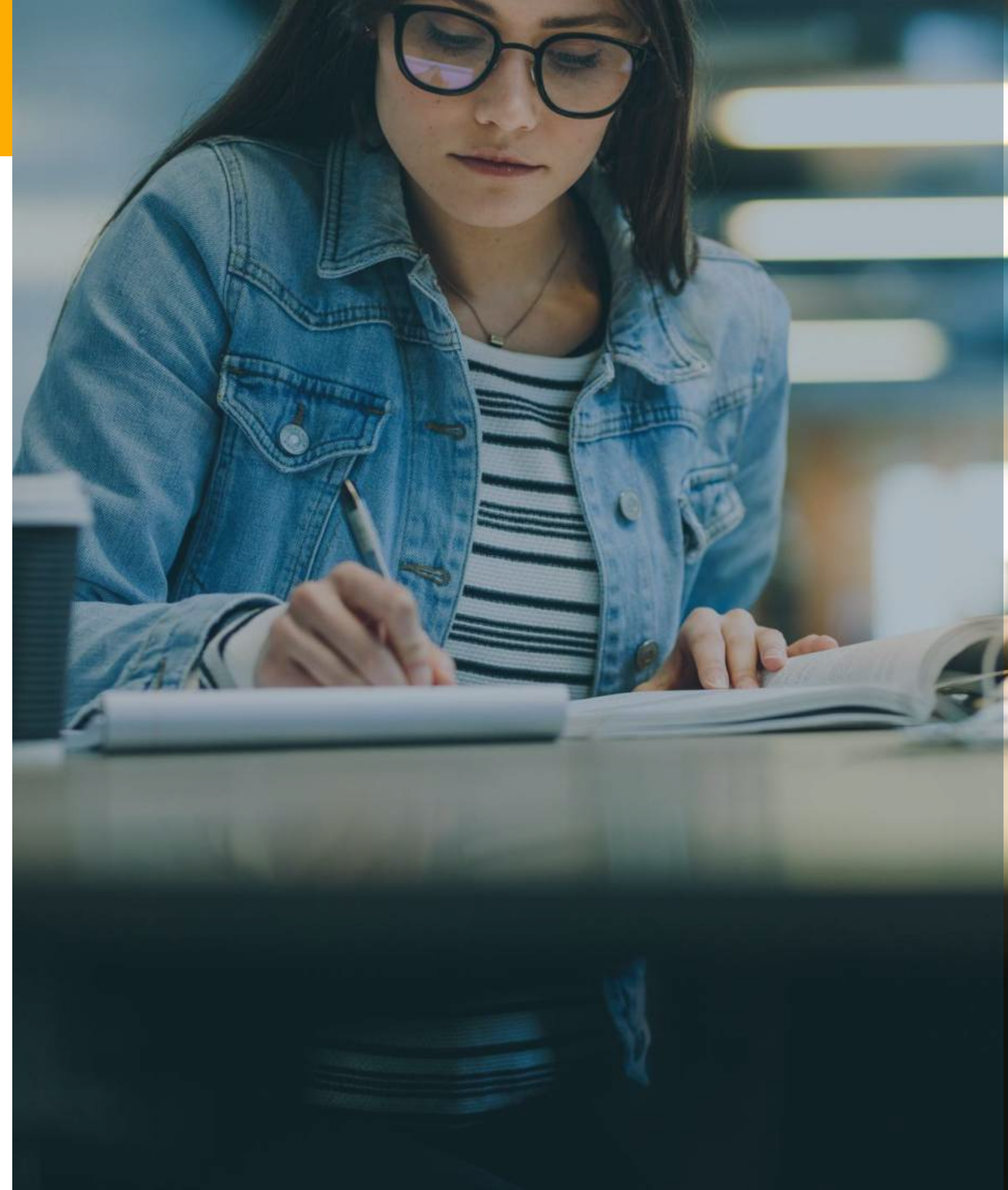
- Nutricionistas, Ingenieros y Emprendedores.
- Estudiantes universitarios de carreras afines.





# Fortalezas del programa

- Académicos de prestigio con reconocimiento en el medio iberoamericano.
- Tecnologías de la información actualizadas para desarrollo de competencias a la vanguardia de la especialidad.
- Metodologías activas de alto impacto para satisfacer el logro de los objetivos académicos.
- Equipo académico y técnico comprometido para asegurar una experiencia satisfactoria.



# MODALIDAD: EDUCACIÓN A DISTANCIA



1. Acceso a Vive Sano Academy ®

2. Clases asincrónicas

3. Recursos bibliográficos

4. Evaluaciones sumativas

5. Encuentros en vivo

# METODOLOGÍA

---

- La modalidad a distancia nos permitirá llegar a profesionales de Iberoamérica, quienes constantemente manifiestan su dificultad de acceder a certificaciones o diplomados de estas características por razones laborales o personales. Además, contará principalmente con 3 ejes académicos:

**1. Inspírate**

**2. Aprende**

**3. Aplica**



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES



## 1. INSPÍRATE

- Incluye videos introductorios realizados por los docentes del módulo, permitiendo a los estudiantes la oportunidad de plantear los desafíos académicos y conectar conceptos claves. Se plantean preguntas para reflexionar a fin de introducir ideas iniciales que serán presentadas en el módulo.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES



## 2. APRENDE

- Enmarcado en la metodología de aula invertida, los estudiantes podrán visualizar videos interactivos, auto instructivos y asincrónicos, en donde los profesores logran exponer los contenidos académicos para dar cumplimiento a los objetivos de la clase y del módulo. Además, se contará con actividades prácticas durante el desarrollo de la certificación.
- Los alumnos tendrán acceso a una completa biblioteca de material complementario brindada por los docentes. De forma transversal al módulo, contamos con un muro en el que estudiantes y docentes pueden intercambiar experiencias y preguntas.
- Para promover aprendizajes significativos en los estudiantes, se ha diseñado especialmente para esta certificación una metodología que pone a disposición del participante ambientes virtuales dinámicos en los cuales aprenderá de manera personalizada y colaborativa, interactuando con sus compañeros y docentes.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES



## 3. APLICA

- Con el objetivo de aplicar los conceptos teóricos abordados de manera integral y facilitadora, los estudiantes deberán desarrollar distintas actividades sumativas como: la realización de pruebas de selección múltiple que permitirán evaluar el logro de los aprendizajes esperados.
- Una vez terminado el plazo para rendir la prueba, se liberará la retroalimentación. De no realizarse la prueba, se obtendrá la calificación más baja (0 puntos), sin posibilidad de realizar pruebas recuperativas o fuera de plazo.

# EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Para aprobar la certificación debes tener una calificación promedio final mayor al **60%** del **100%** posible.

Siendo que por ejemplo si quieres tu calificación final con:

- Base a 100 debes tener más de 60 puntos.
- Sobre 10 debes tener más de 6 puntos.
- Sobre 7 debes tener más de 4.2 puntos.
- Con base a 5 debes tener más de 3 puntos.

Durante la realización de tu certificación la nota se registrará del 0 al 100, y al finalizar promediamos tu calificación a la propia para tu país de origen.





## RESERVA DE PROPIEDAD INTELECTUAL Y DERECHOS DE AUTOR:

El Instituto Universitario Vive Sano se reserva el derecho de propiedad intelectual del contenido de las clases, siendo que una vez finalizado el programa académico, el aula procede a ser archivada si como el material. Es deber del estudiante descargar el material complementario antes de la fecha de cierre definitivo, (pdf y recursos) recordando que las clases en video no está permitida su descarga y mucho menos la reproducción ilegal de la misma.





CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

# Avales académicos

Nuestra certificación está respaldada por: El Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas, La Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador, La Asociación Mexicana de Nutriología A.C, Academia Peruana de Nutrición, Asociación Fueguina de Graduados en Nutrición, Universidad de las Américas, Colegio de Nutriólogos de San Luis Potosí A.C, Colegio de Nutriólogos del Estado de Tabasco A.C, El Colegio de Graduados de Nutrición de Santa Fe, primera circunscripción, La Liga Académica Fisiología Humana de la Universidad Federal de São Paulo, El Colegio de Graduados de Nutrición de Rosario, segunda circunscripción, Universidad Regional del Sureste A.C.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Este es un curso de educación continua (CE Continuing Education) en temas de nutrición.

Otorgamos un certificado de aprobación (sólo si el usuario aprueba con más del 60% con base a las diferentes evaluaciones (La escala de calificación se ajustará a la escala con relación del país del estudiante) esta certificación no conduce a título de posgrado.

De acuerdo con las directrices normativas del Ministerio de Educación de Brasil, esta certificación hace parte de la oferta educativa formal y, por lo tanto, da lugar a la expedición de un certificado de aprobación el cual no conduce a ningún título profesional.

**\*NOTA:** Caso el alumno quiera apostillar la certificación (Emitido por el gobierno federal de Brasil y siendo válido en más de 180 países (Convenio de la Haya) serán cobradas tasas adicionales.



Información  
importante

# DOCUMENTACIÓN

A pesar de que nuestra oferta académica ya se encuentra avalada por los organismos competentes en diferentes países como Chile, Argentina, Brasil, Mexico, Ecuador y Colombia, algunos estudiantes optan por la Apostilla de la Haya sobre el certificado de conclusión de curso.

La Apostilla es un método de certificación y autenticación que simplifica la cadena de procesos para legalizar un documento público de manera internacional. De esta forma los documentos que ingresan apostillados a los distintos países parte del convenio, deberán ser reconocidos sin necesitar una certificación adicional.

Este trámite se realiza por medios externos a la institución, pero es ofrecido por nuestro instituto sin costo adicional alguno y de manera totalmente optativa, ya que todas nuestras certificaciones son legalmente válidas por los entes correspondientes a cada país parte del convenio (salvo casos excepcionales).



Todos los valores son cobrados directamente por la Republica Federativa do Brasil, recalcamos que el Instituto Universitario Vive Sano solo funciona como intermediario y en ningún momento cobra por este servicio.

El único costo a cubrir son las tasas correspondientes a la propia apostilla, del cual informaremos al usuari@ el valor de la misma.

El costo aproximado del documento más envío al país de origen es de \$135 USD. Los montos pueden variar dependiendo de la tasa del día fijada por el Gobierno de Brasil, se entregará recibos y demás comprobantes de valores al interesado.

Los gastos de envío del diploma apostillado deberán ser pagados por tarjeta de crédito. El lapso de entrega de la apostilla hacia el extranjero es de aproximadamente 15 días hábiles, luego de la apostilla ser emitida.

- Solicitudes para la apostilla se reciben durante todo el transcurso de mes, sin embargo, estas comienzan a gestionarse a partir de las fechas 15 y 30 del mes correspondiente.

**Para más información contactar: +5511999616716**





# Contenidos

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES



## CONTENIDOS

### Módulo 1

Introducción a la innovación alimentaria y marco regulatorio para el desarrollo de alimentos

### Módulo 2

Marco técnico y nutricional para el desarrollo de productos

### Módulo 3

Diseño, implementación y evaluación de nuevos productos alimenticios

### Módulo 4

Buenas prácticas



Total de horas: 127 horas cronológicas

Inicio: 27 abril de 2023

Fin: 15 agosto de 2023

Cierre Definitivo: 30 septiembre de 2023



## **MÓDULO 1: ABORDAJE DE LA DIABETES MELLITUS TIPO II**

**Objetivo:** Introducción a la innovación alimentaria y marco regulatorio para el desarrollo de alimentos

**Fechas:** 27 de abril al 19 de mayo

**Número de Clases:** 6

## **MÓDULO 2: MARCO TÉCNICO Y NUTRICIONAL PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS**

**Objetivo:** Integrar herramientas nutricionales, bromatológicas y gastronómicas para el desarrollo de productos con un enfoque saludable

**Fechas:** 25 de mayo al 23 de junio

**Número de Clases:** 7





Total de horas: 127 horas cronológicas

Inicio: 27 abril de 2023

Fin: 15 agosto de 2023

Cierre Definitivo: 30 septiembre de 2023



### **MÓDULO 3: DISEÑO, IMPLEMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**Objetivo:** Aplicar herramientas para el diseño, implementación y evaluación de soluciones alimentarias innovadoras.

**Fechas:** 29 de junio al 11 de agosto

**Número de Clases:** 9

### **MÓDULO 4: BUENAS PRÁCTICAS**

**Objetivo:** Analizar las buenas prácticas asociadas al desarrollo de soluciones alimentarias innovadoras.

**Fechas:** 3 de agosto al 23 de agosto

**Número de Clases:** 5





# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA



## **Módulo 1** Introducción a la innovación alimentaria y marco regulatorio para el desarrollo de alimentos

<b>1</b>	Bases de la innovación alimentaria	 <b>Julissa Santis</b>	<b>27-04</b>
<b>2</b>	Tendencias de consumo y desafíos para el desarrollo de la industria de alimentos.	 <b>Julissa Santis</b>	<b>02-05</b>
<b>3</b>	Importancia de la sustentabilidad ambiental en la innovación de alimentos	 <b>Ricardo Celorio</b>	<b>04-05</b>



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## **Módulo 1** Introducción a la innovación alimentaria y marco regulatorio para el desarrollo de alimentos

<b>4</b>	Introducción al marco regulatorio de los alimentos: buenas prácticas internacionales y nacionales	 <b>Bastián Oyanader</b>	<b>09-05</b>
<b>5</b>	Actualización sobre el etiquetado nutricional: un enfoque de las buenas prácticas	 <b>Patricia Oviedo</b>	<b>11-05</b>
<b>6</b>	Responsabilidad social para el bienestar de los consumidores en el proceso de innovación	 <b>Elisa Gomez</b>	<b>16-05</b>



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 2 Marco técnico y nutricional para el desarrollo de productos

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>



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## **Módulo 2** Marco técnico y nutricional para el desarrollo de productos

**11**

Nuevas tendencias: Clean labels: alimentos orgánicos y nutrición sustentable



**Hector Carrasco**

**08-06**

**12**

Fundamentos de la evaluación sensorial



**Diego Romero**

**13-06**

**13**

Ingeniería gastronómica: ciencia, cocina e innovación



**Heinz Wuth**

**15-06**



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## **Módulo 3** Diseño, implementación y evaluación de nuevos productos alimenticios

<b>14</b>	Design Thinking para el desarrollo de la innovación alimentaria		<b>Claudio Pavez</b>	<b>29-06</b>
<b>15</b>	Benchmarking: análisis comparativo de soluciones existentes		<b>Claudio Pavez</b>	<b>04-07</b>
<b>16</b>	Divergencia creativa: técnicas de ideación		<b>Claudio Pavez</b>	<b>06-07</b>
<b>17</b>	Haz que tu propuesta sea memorable: Matriz ERIC y curva de valor		<b>Claudio Pavez</b>	<b>11-07</b>
<b>18</b>	Crea tu modelo de negocio con Lean Canvas		<b>Oliver Zamora</b>	<b>13-07</b>



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA


## **Módulo 3** Diseño, implementación y evaluación de nuevos productos alimenticios

<b>19</b>	Valida tu propuesta de forma ágil y económica	 <b>Oliver Zamora</b>	<b>18-07</b>
<b>20</b>	Construye tu Producto Mínimo Viable (PMV)	 <b>Oliver Zamora</b>	<b>20-07</b>
<b>21</b>	Marketing para emprendimientos: crea tu huella digital	 <b>Oliver Zamora</b>	<b>25-07</b>
<b>22</b>	Pitch: comunica tu propuesta de valor	 <b>Oliver Zamora</b>	<b>27-07</b>



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 4 Buenas prácticas

<b>23</b>	Sustento científico y elaboración de claims para la comida del futuro		<b>Elisa Gomez</b>	<b>03-08</b>
<b>24</b>	Elaboración de productos vegetarianos y veganos		<b>Pedro Prieto</b>	<b>08-08</b>
<b>25</b>	Elaboración de bebidas y jugos a base de productos de origen vegetal		<b>Issis Arraiz</b>	<b>10-08</b>
<b>26</b>	Elaboración de productos libres de glúten		<b>Dario Cabezas</b>	<b>15-08</b>
<b>27</b>	Alimentando la tecnología para alimentar al consumidor		<b>Valeria Gonzalez</b>	<b>17-08</b>



# ENCUENTROS EN VIVO

---



**Módulos 1 y 2**

**21-06-23**

**Módulos 3 y 4**

**23-08-23**







A top-down view of a desk with a white cup of coffee on a saucer, a pair of white earbuds, and a tablet with a black screen.

# Equipo docente



# Equipo Gestión Académica

El equipo académico está conformado por profesionales expertos y de alto reconocimiento a nivel nacional e internacional, cuya experiencia y formación profesional los posicionan en el desarrollo de actividades disciplinares y académicas con los más altos estándares de calidad.

Director del Programa:

**Camilo Aburto**



Coordinador del Programa:

**Carlos Ramos**



Coordinador Académico del Programa:

**Rafael León**



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO



# JULISSA SANTIS



## Sobre mí:

- Licenciado en Ciencias de la Ingeniería - Pontificia Universidad Católica de Valparaíso – Chile
- Bachiller en Ciencias - Pontificia Universidad Católica de Valparaíso – Chile
- Diplomado “Especialización en Innovación Estratégica en Agroindustria” - Pontificia Universidad Católica de Valparaíso – Chile
- Diplomado “Alimentos Funcionales y Nutraceuticos” – Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA)
- Executive MBA (en curso) - Instituto Superior Europeo de Barcelona (España), Universidad Isabel I

## Otras formaciones y actividades:

- Gestor de proyectos y nuevos negocios – Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS)
- Parte de la red de gestores tecnológicos (RED GT)
- Taller CANVAS Diseño de Modelos de Negocios. América Digital.
- Programa Tech Transfer Trip 2016 – Chile, España, Francia. Genesys Partners.
- Taller Avanzado en Propiedad Intelectual. NEOS, conectando conocimiento.
- Conferencista.



# RICARDO CELORIO



## Sobre mí:

- Graduado en Nutrición Humana y Dietética - Universidad de Barcelona (UB) – España.
- Master en Seguridad Alimentaria – UB, UAB, UPF - España.
- Master en Salud Pública – UPF - España.
- Especialidad en sostenibilidad alimentaria y conducta alimentaria del colectivo lgtbiq+.
- Doctorando en Ciencias de la Alimentación y Sostenibilidad – UB - España.

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario en Diversidad de Género y Salud en el Grado de Medicina UB
- Expresidente de la Federación Española de Dietistas-Nutricionistas Universitarios (FEDNU)
- Miembro de varias sociedades científicas estatales e internacionales (SESAL, ACCA, EFAD...)
- Investigador en el área de la sostenibilidad.
- Conferencista.



# BASTIÁN OYANADER



## Sobre mí:

- Licenciado en nutrición y dietética - Universidad de Valparaíso (UV) – Chile.
- Diplomado en Promoción de Salud U. de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).
- Diploma Implementación de Ambientes Escolares Saludables, U. de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).
- Industria Alimentaria: me he desempeñado como Nutricionista de Investigación y Desarrollo en el área de Asuntos Regulatorios y Nutrición (7 años), y como Ingeniero de Desarrollo de Productos desde este año. Tresmontes Lucchetti S.A, Grupo Nutresa.

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario Asignatura de Innovación Alimentaria, Universidad Andrés Bello - Chile
- Presidente Comisión “Comunidad Sostenible”. ASIVA, Gremio empresas de la Quinta Región.
- Profesor rama infantil de Jiu Jitsu Brasileño, Equipo Cicero Costha Chile, Viña del Mar.



# PATRICIA OVIEDO



## Sobre mí:

- Licenciado en Nutrición y Dietética con mención en gestión y calidad – Universidad Andrés Bello (UNAB) - Chile.
- Grado académico de Maestría en Docencia para la educación superior – UNAB – Chile.
- Diplomado en Nutrición Clínica - Instituto Universitario Vive Sano (IUVS) – Brasil.
- Diplomado en Bases de la docencia en entornos clínicos y de simulación – Universidad Andrés Bello – Chile.
- Certificada en “Elaboración e implementación de etiquetado nutricional” – UNAB – Chile.
- Certificada en “BLS for Healthcare Providers Course” – Centro de simulación clínica UNAB – Chile.
- Certificada en “Salud escolar y prevención de la Obesidad” – EduAbierta, Universidad de Chile –Chile.
- Certificada en “Nutrición geriátrica” – IUVS – Brasil.
- Certificada en “Fisiología nutricional en pediatría” – IUVS – Brasil.
- Certificada en "Lactancia Materna" - SEPROTEC – Chile.
- Cursando Certificación Internacional "Psicología de la alimentación" IUVS – Brasil.

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario de la UNAB – Chile.
- Nutricionista con participación activa en Proyectos de Vinculación con el Medio y Proyectos de Investigación Nucleo UNAB.
- Nutricionista clínica con consulta particular en modalidad presencial, online y domiciliaria.
- Creadora y socia de Nutristore SpA.
- Coordinadora del centro de egresados de nutrición, sede Concepción UNAB – Chile.
- Investigadora en el área de la Psiconeuroinmunología.



# ELISA GOMEZ



## Sobre mí:

- Nutrióloga de la Universidad de Guanajuato, México
- Máster en Epidemiología Clínica, Universidad Nacional Autónoma de México
- Diplomado, Análisis de Datos e Investigación Científica en Instituto Nacional de Salud Pública, México
- Diplomado, Mercadotecnia y Ventas, Instituto Tecnológico Autónomo de México
- Diplomatura, Story Selling and Visual Thinking
- Fellowship in the Department of Food and Nutritional Sciences at Reading University, United Kingdom
- Doctorado en Ciencias de la Salud, Universidad Nacional Autónoma de México

## Otras formaciones y actividades:

- Trabajó como Investigador en Ciencias Médicas para departamento de Gastroenterología del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán
- Coordinó la Maestría en Nutrición Clínica de la Universidad del Valle de México
- Presidente de la Asociación Mexicana de Nutriología (2010-2012).
- Profesora de la maestría en Nutrición clínica de la Universidad Iberoamericana campus Puebla, y de la licenciatura en medicina para la Universidad Anáhuac de Querétaro.
- Con más de 16 años de experiencia de trabajo con equipos multidisciplinarios y multifuncionales. Fue gerente de Asuntos científicos y médicos para Abbott Nutricionales de México, y ha sido vocero de empresas como Danone, Victus, Laboratorios Columbia y Nestlé para México y Latinoamérica.
- Autor en libros, revistas científicas indexadas y de divulgación de alto impacto.
- Actualmente es Gerente de Wellbeing para Latinoamérica en Kellogg's Company.



# HECTOR CARRASCO



## Sobre mí:

- Nutricionista egresados de la Universidad de Chile
- Master of Business Administration (MBA), Business Administration, Universidad de Chile
- Diploma, Effective communication, Pontificia Universidad Católica de Chile
- Bachelor of Applied Science (B.A.Sc.), Foods, Nutrition, and Wellness Studies, General, Universidad de Chile
- Diplomado en Nutrición, Ejercicio y Salud, Nutrición, Universidad de Chile
- Diplomado en Innovación en Alimentos: Desafíos y Oportunidades para la Industria, Food Science and Technology, Pontificia Universidad Católica de Chile
- Master of Business Administration (MBA), Business Administration and Management, General, University of Rochester - Simon Business School
- Media Training - Hill+Knowlton Strategies
- ISAK I International Society for the Advancement of Kinanthropometry

## Otras formaciones y actividades:

- Con experiencia como Director de Nutrición, Universidad de las Américas
- Con experiencia como Nutrition Specialist, Nestlé Chile
- Con experiencia como Associate Marketing Manager y Global Associate Marketing Manager in Promotions en Cereal Partners Worldwide (Nestlé & General Mills)
- Actualmente en Global Nutrition Programs Manager and Trainer Allurion Technologies





# DIEGO ROMERO



## Sobre mí:

- Ingeniero Civil Bioquímico. -Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
- Licenciado en Ciencias de la Ingeniería. -Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
- Cuento con 3 años de experiencia en I+D en la industria alimentaria, mediante el desarrollo de prototipos alimentarios innovadores basados en las tendencias de mercado y alimentación saludable. - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables.
- Cuento con 1 año de experiencia como director de evaluaciones sensoriales, con un enfoque en la evaluación organoléptica de prototipos alimentarios para su validación comercial. - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables.
- Curso de desarrollo de habilidades para la evaluación sensorial de productos alimenticios. -Eurofins.

## Otras formaciones y actividades:

- Curso de Inglés nivel intermedio (B1). -Instituto Chileno Norteamericano.
- Introducción a las patentes. -INAPI.
- Procesos térmicos en la industria de alimentos. -QTech.



# HEINZ WUTH



## Sobre mí:

- Administración en Producción Gastronómica, Inacap Chile
- Diplomado de Pedagogía, UNAB, Chile
- Diploma Food Science and Soft Matter, Harvard University, EEUU
- Diploma Science of Gastronomy Hong Kong University

## Otras formaciones y actividades:

- AI Culinary Expert / Corporate Chef NotCo | Ene 2022 - Jul 2022 / Chile - EEUU
- Chef Corporativo El Volcán | Ene 2016 - Dic 2021 / Chile
- Chef Ejecutivo Instituto Culinary | Oct 2010 - Jul 2015 / Chile
- Chef de Partie Abac Restaurant | Ago 2012 - Nov 2012 / España
- Chef de Partie W Hotel | Jul 2009 - Oct 2010 / Chile
- Sous-Chef Ejecutivo Espacio Gastronomico | Ago 2007 - Jun 2009 / Chile
- Sous-Chef Ejecutivo Hostellerie du Parc | Jun 2005 - Jun 2007 / Francia
- Chef de Partie Hôtel Plaza San Francisco | Ene 2004 - Jul 2007 / Chile
- Asesor culinario y consultor para más de 40 empresas y restaurantes
- Realización de numerosas charlas, seminarios y seminarios web para universidades, institutos y empresas sobre temas gastronómicos y de ciencias de los alimentos
- Producción y ejecución de festivales gastronómicos con PROCHILE en Hong Kong, Tailandia, Mónaco y los Estados Unidos
- Investigador de la gastronomía actual en materia de tendencias y avances tecnológicos



# CLAUDIO PAVEZ



## Sobre mí:

- Nutricionista - Universidad Mayor (UM) – Chile.
- Magíster en Administración de Empresas (MBA) – UM – Chile.
- Coach certificado en Design Thinking – Hasso Plattner Institute - Alemania.
- Diplomado en Docencia Efectiva – UM – Chile.

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Postgrado MBA y Magíster en Dirección Comercial y Marketing – UM – Chile.
- Docente Postgrado Invitado MBA – Universidad Privada Boliviana (UPB) – Bolivia.
- Program Manager en la Design Thinking School – UM – Chile.
- Consultor – Mind Foods – Chile.



# OLIVER ZAMORA



## Sobre mí:

- Symposium for Entrepreneurship Educators (Babson College)
- Entrepreneurship Pedagogy Seminar (Babson College)
- Mastering Design Thinking in Organizations (HPI)
- Digital Entrepreneurship (HPI)
- Brand Management (University of London)
- Exponential Innovation Methodologies (Purpose Alliance)
- Mejores prácticas de la enseñanza online (IE Business School)
- AgileTA Explorer (IBM)
- Enterprise Design Thinking (IBM)
- Introducción a la propiedad intelectual (U.Mayor).

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario en emprendimiento en Nutrición y dietética – Universidad Mayor
- Docente Universitario en emprendimiento en Enfermería – Universidad Mayor
- Docente Universitario Taller de introducción a la ingeniería – Universidad del Desarrollo.
- Docente Universitario Taller de innovación en Terapia Ocupacional – Universidad de Playa Ancha.
- Coordinador del programa Impacto UDD
- Co-Creador de Impacto Mayor.
- Co-Creador en MindFoods.



# PEDRO PRIETO



## Sobre mí:

- Doctor en Alimentación, Fisiología y Salud por la Universidad de Navarra (España)
- Magíster Europeo en Nutrición y Metabolismo en la Universidad de Navarra (España)
- Magíster en Gestión Integrada y Prevención de Riesgos Laborales en el Instituto Madrileño de la Formación (España)
- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad San Pablo CEU (España)

## Otras formaciones y actividades:

- Director general en Be Food Lab
- Académico de Número de la Academia española de Nutrición y dietética
- Mentor Innovación Alimentaria FoodTech
- Ex director de Investigación y Publicaciones de la Universidad SEK(Chile),
- Miembro de la Red Científica de la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, dependiente del Ministerio de Agricultura de Chile
- Miembro del comité científico asesor de la Fundación Chile Vive Sano y revolución saludable de Fundación Chile.
- Asesor-consultor de innovación agroalimentaria para empresas en Perú y Chile y diferentes programas gubernamentales.
- Miembro del comité editorial de la revista Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics y revisor de revistas internacionales relacionadas con la nutrición y la tecnología alimentaria.



# ISSIS ARRAIZ



## Sobre mí:

- Licenciada en nutrición y dietética - Universidad de los Andes (ULA) – Venezuela.
- Especialidad en Ingeniería Biomédica – ULA - Venezuela.

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS) – Brasil.
- Docente Universitario – ULA.
- Jefa de la Unidad de Tecnología de los Alimentos escuela de Nutrición Dietética - ULA
- Investigador en el área de la Tecnología de los Alimentos.
- Conferencista.



# DARIO CABEZAS



## Sobre mí:

- Ingeniero en Alimentos, Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina
- Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata (UNLP), Argentina
- Investigador Independiente del CONICET, Argentina
- Investigador RENACYT Nivel III, CONCYTEC, Perú

## Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina
- Asesor Externo del Centro de Investigación e Innovación de Productos Derivados de Cultivos Andinos, Universidad Nacional Agraria La Molina (CIINCA, UNALM), Perú.
- Miembro de la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA), de la American Oil Chemists' Society (AOCS) y de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN).



# VALERIA GONZALEZ



## Sobre mí:

- Magíster en Nutrición y Alimentos, Mención Alimentos saludables Universidad de Chile
- Nutricionista egresada de la Universidad de Chile
- Cursando Especialización en Investigación en Salud, Universidad Europea del Atlántico
- Diplomado en Salud Materno Infantil - Instituto Universitario Vive Sano

## Otras formaciones y actividades:

- Research Nutrition Sr Analyst NotCo
- Research Nutritionist - Collaborator in Food Innovation Area Instituto Universitario Vive Sano
- Research Assistant, Lipid Laboratory INTA UChile · Jornada parcial
- Nutricionista en Centro Entrelazos · Jornada parcial
- Nutritional Analyst en Economía y Gestión Pública Consultores





1° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL





# Innovación Alimentaria y Emprendimiento

BASES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

**127**  
horas académicas

**27 abril de 2023**

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto:Inscripciones@vivesanobrasil.org)

Respaldado por:

