



Diplomado NEXTGEN FOOD ENGINEERING:

Innovación, Sostenibilidad y Tecnologías
Avanzadas para la Industria Alimentaria

Cuerpo docente: PUCV, Universidad Autónoma Barcelona y
profesionales sector FoodTech

Inicio de clases: 10 de agosto de 2026
Duración del programa: 120 horas
Formato: Online executive

Lidera la transformación tecnológica de la industria alimentaria.



Este programa está dirigido a profesionales de la industria de alimentos, nutrición, ingeniería, I+D, innovación, calidad, producción, emprendedores FoodTech, que requieran actualizar y perfeccionar sus competencias profesionales.



Transforma la manera en que se diseñan y crean los alimentos del futuro.

La industria alimentaria está viviendo una transformación sin precedentes. Nuevas tecnologías, inteligencia artificial, sostenibilidad y modelos de innovación están redefiniendo cómo se desarrollan los productos y se genera valor en toda la cadena.

Este diplomado ha sido diseñado para profesionales que buscan ir más allá de la operación tradicional y convertirse en agentes de cambio en la industria alimentaria, incorporando herramientas de digitalización, tecnologías de procesamiento sostenible e innovación aplicada.



¿Por qué este diplomado es único?

- Integra ingeniería **de alimentos+ IA+ sostenibilidad + innovación**, en un solo programa.
- Conecta con tendencias globales como **FoodTech, economía circular y digitalización industrial**.
- Conecta con actores relevantes de la Industria Alimentaria y sus desafíos actuales, sumado al conocimiento de vanguardia desarrollado por académicos de excelencia.
- Permite desarrollar una mirada estratégica sobre el futuro de la industria alimentaria.
- Identifica oportunidades para la innovación alimentaria con propósito, gracias a un enfoque multidisciplinar que integra miradas Academia-Industria.
- Está orientado al análisis de casos reales de la Industria de Alimentos.



MÓDULO 1 Intensificación No-Térmica y Procesamiento Avanzado	MÓDULO 2 Sostenibilidad en Procesos Alimentarios	MÓDULO 3 Transformación Digital e IA en la Ind. Alimentos	MÓDULO 4 Innovación, Diseño y Desarrollo de Productos
Campo Eléctrico Pulsado	Métricas de Circularidad y Huella de Carbono	IoT en Alimentos	Tendencias en matrices e ingredientes funcionales
Alta Presión			
Ultrasonido	Análisis de Ciclo de Vida	Trazabilidad Digital	Laboratorio de Ideas y Design Thinking
Estructuración de Alimentos			
Fraccionamiento y Bioseparaciones	Biorrefinería y Valorización Total en Alimentos	Fundamentos de Análisis de Datos	Prototipado, validación y escalamiento
Biotecnología Enzimática y de Cultivos Celulares	Eficiencia de Recursos: Materiales, Energía y Ecoeficiencia	IA Aplicada a Calidad, Proceso y Predicción	Evaluación técnica, económica y de impacto
Packaging Activo, Inteligente y Biopolímeros			
Conservación y Sanitización Avanzada: Luz UV y Plasma Frío	Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios	Laboratorio de Integración Práctica	Comunicación de la Innovación



CUERPO DOCENTE

Académicos internacionales



Dr. Buenaventura Guamis

**CATEDRÁTICO Y SOCIO
FUNDADOR DE YPSICON**

Universidad Autónoma de
Barcelona

Tecnologías emergentes de
procesamiento, productos
lácteos e innovación
alimentaria avanzada.



Dr. Manuel Castillo

**DIRECTOR CENTRO DE INNOVACIÓN,
INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA EN
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(CERTA)**

Universidad Autónoma de
Barcelona

Sensores ópticos y
soluciones para el monitoreo
en línea para la industria
alimentaria 4.0.



CUERPO DOCENTE

Académicos Escuela de Alimentos PUCV



PhD. Francisco Rossier
ACADÉMICO

Escuela de Alimentos
PUCV

Innovación alimentaria,
diseño de procesos y
sostenibilidad.



Dr. Andrés Córdova
DIRECTOR Y ACADÉMICO

Escuela de Alimentos
PUCV

Biocatálisis enzimática,
ultrasonidos y valorización
de residuos
agroalimentarios.



Dra. Carolina Astudillo
ACADÉMICA

Escuela de Alimentos
PUCV

Bioprocesos, tecnologías de
membranas e ingredientes
funcionales.



CUERPO DOCENTE

Académicos Escuela de Alimentos PUCV



Dr. Pedro Valencia
ACADÉMICO

Escuela de Alimentos PUCV

Biocatálisis, hidrólisis de proteínas y valorización de subproductos.



Dr. Fernando Salazar
ACADÉMICO

Escuela de Alimentos PUCV

Microbiología de alimentos, fermentaciones industriales y alimentos funcionales.



CUERPO DOCENTE

Expertos Industria e Innovación



Dra. María Elvira Zúñiga
DIRECTORA CREAS

Desarrollo, innovación y transferencia tecnológica para la industria. Biotecnología alimentaria e ingredientes funcionales.



Mg. Francisco Villarroel
ESPECIALISTA EN EXCELENCIA OPERACIONAL, I+D

Innovación, operaciones y desarrollo de productos. Gestión industrial, mejora continua y desarrollo de nuevos alimentos.



Mg. Heloísa Schneider
ESPECIALISTA INTERNACIONAL EN SOSTENIBILIDAD

Asesora de organismos internacionales y empresas en cambio climático, estrategias ESG y transición sustentable hacia una economía baja en carbono para el sector agroalimentario.



CUERPO DOCENTE

Expertos Industria e Innovación



Mg. Cristián Mansilla
SOCIO-DIRECTOR PHIBRAND
SPA

Innovación, estrategia y modelos de negocio para tecnologías alimentarias y biotecnológicas.



Alejandro Osses
GERENTE CREAS

Innovación, sostenibilidad y transferencia tecnológica para la industria alimentaria nacional.



Manuel Alcalde
SOCIO Y GERENTE GENERAL
LINKEPACK SPA

Desarrollo de envases, economía circular, eficiencia operacional, mejora continua e incorporación de tecnologías avanzadas para la industria alimentaria y de packaging.



CUERPO DOCENTE

Expertos Industria e Innovación



Mariana Aguirre

**CHIEF TECHNICAL OFFICER ·
EDGE LATAM**

MSc Carbon Finance,
Universidad de Edimburgo

Especialista en ACV
agroalimentario. Co-creadora de
Ecobase, primera calculadora
chilena de ACV para alimentos y
vino de exportación.



Michelle Senerman

**COFUNDADORA Y GERENTE
GENERAL · EDGE LATAM**

MSc Sustainability,
Universidad de Sídney.

15 años de experiencia en
consultoría de sustentabilidad en
Sudamérica y Australia, trabajando
con entidades públicas, privadas y
organismos internacionales.



*“El concepto de NextGen Food Engineering nos invita a realizar un **cambio en los paradigmas** y formas en que producimos alimentos, mediante la incorporación de **nuevas tecnologías digitales** y procesos para producir de forma **sostenible** e **innovar con propósito**”*



Andrés Córdova
Director Escuela de
Alimentos PUCV



■ Modalidad

Clases en formato online executive, con foco en la flexibilidad y enfoque práctico. Acompañamiento permanente a través del Aula Virtual y la plataforma Meet®, foros de debate, y actividades individuales y grupales.

■ Información general

Inicio de postulaciones y matrículas: 1 de junio de 2026

Inicio de clases: 10 de agosto de 2026

Término de clases: 8 de enero de 2027

Horario: Viernes: 18:00 a 20:00 hrs

Sábados (4 al semestre): 09:00 a 11:00 hrs (hora local Chile)



La Escuela de Alimentos PUCV es pionera en la Ingeniería de Alimentos en Chile.

■ Beneficios adicionales del Diplomado

- Pertenecer a una de las 5 mejores universidades del país, acreditada por 7 años.
- Acceso al Sistema de Bibliotecas PUCV en forma remota.
- Networking con académicos y profesionales líderes de la industria alimentaria.
- Descuentos exclusivos en otros programas de Formación Continua de la Escuela de Alimentos y servicios analíticos del laboratorio ASISTEC.

100
AÑOS



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO

1 9 2 8 - 2 0 2 8

**Postgrados y Formación Continua
Escuela de Alimentos PUCV:**

***Ciencia y Tecnología
que Alimentan el Futuro***



1 9 2 8 - 2 0 2 8

Contacto:
dirali@pucv.cl

