

DIPLOMA DE POSTÍTULO

FERMENTACIÓN DE ALIMENTOS,

CERVEZA Y VINOS

Objetivo del Programa

El objetivo general de este diplomado es proporcionar a los participantes una formación especializada en el proceso de fermentación aplicado a la producción de alimentos, vinos y cervezas, brindándoles conocimientos teóricos que les permitan comprender en profundidad los principios bioquímicos involucrados en este proceso y aplicarlos de manera efectiva en la industria alimenticia, vitivinícola y cervecera.





Plan de Estudios

Modalidad

Streaming

Número total de horas

110 horas - 69 horas teóricas, 20 horas prácticas y 21 horas de estudio

Fecha de inicio

Año 2024 (fecha por confirmar)

Días y horarios

Viernes de 18:00 a 21:00 hrs y Sábado de 9:00 a 12:00

Arancel

\$1.900.000 .-

Contenidos

Módulo	Contenidos
Módulo I	<ul style="list-style-type: none">• Introducción• Inocuidad Alimentaria• Calidad de los Alimentos
Módulo II	<ul style="list-style-type: none">• Fermentaciones• Bioquímica de la Fermentación Alimentaria
Módulo III	<ul style="list-style-type: none">• Fermentación en la Industria de la Panificación
Módulo IV	<ul style="list-style-type: none">• Fermentación en la Industria Láctea
Módulo V	<ul style="list-style-type: none">• Fermentación en la Industria Cervecera
Módulo VI	<ul style="list-style-type: none">• Fermentación en la Industria del Vino



Cuerpo Académico



INMACULADA CERRATO RUIZ **COORDINADORA ACADÉMICA**

Licenciada en Ciencias Químicas de la Universidad de Córdoba, España, Doctora en Química de la Facultad de Cs. Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile y Diplomada en Especialización Cervecera, Universidad Politécnica Madrid, España. Inició su experiencia laboral en la Universidad Privada de Santa Cruz de la Sierra de Bolivia dentro del Laboratorio Medio Ambiental UPSA como encargada de laboratorio. En el laboratorio se realizaban proyectos y estudios de Impacto ambiental, diseño y realización de toma de muestras, análisis de contaminación ambiental etc. Consultorías Ambientales. Durante el año 2004 a 2005, se desempeñó como Profesora en Ingeniería Ambiental de la Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia. Su vínculo con la Facultad de Cs. Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile comenzó en el año 2016 al participar como académica del departamento de Química Inorgánica y Analítica, cargo que mantiene en la actualidad. Desde el año 2022 es Subdirectora de la Unidad de vinculación e integración con el medio de la facultad, UVIM.

Cuerpo Académico

JORGE CORTÉS MELLA

Bioquímico de la Facultad de Cs. Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile. Profesional de la educación con experiencia en trabajos con equipos docentes, dando curso a las acreditaciones de las carreras de Ingeniería en Industria alimentaria e Ingeniería en Biotecnología.

Actualmente se desempeña como Profesor Asistente del departamento de Biotecnología de la Universidad Técnica Metropolitana (UTEM). Posee una basta experiencia dentro de la Industria Alimentaria enfocado en el aseguramiento de la calidad, innovación, operaciones y producción. Desde el año 2014 a 2020 se desempeñó como Gerente Operaciones y Producción de Micro-Cervecería de Ecoata Ltda. Desde noviembre de 2006 hasta el año 2012 fue Jefe de Aseguramiento de la Calidad e Innovación en Marinetti Packaging S.A. y Jefe de Desarrollo y Control del Aseguramiento de la Calidad en Inversiones Biotecnológicas S.A desde marzo de 2006 a noviembre de ese mismo año.



Cuerpo Académico



CIELO CHAR AUBRY

Bioquímica de la Universidad Nacional del Litoral (Argentina, 1999). Sus estudios de postgrado incluyen el Magíster en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos y el grado de Doctora de la Universidad de Buenos Aires en el área Industrias (2007). Al año siguiente fue admitida como Investigadora Asistente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET, Argentina). Realizó una estancia postdoctoral en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, CSIC, España.

Inició como Académica en la Universidad de Buenos Aires en 2001, realizando docencia de grado y postgrado en el Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas. En 2010 ingresó a la Facultad de Cs. Agronómicas de la Universidad de Chile, donde se desempeñó como Prof. Asistente en el área de Agroindustrias. Participó como investigadora y docente en la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de los Andes entre 2017 y 2019. Se incorporó al Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química de la Facultad de Cs. Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile desde 2019, donde actualmente se desempeña en el área de Microbiología Aplicada. Actualmente es coordinadora del Magister en Alimentos, Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

Cuerpo Académico

ALICIA RODRIGUEZ MELIS

Ingeniero en Alimentos de la Universidad de La Serena, recibió su M.Sc. en Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Chile y Ph.D. en Tecnología de Alimentos en la Universidad de Santiago de Compostela, España. Actualmente es Profesora Asociada en el Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile. es responsable del curso de pregrado de Ingeniería de Procesos de Productos Lácteos, Ingeniería de Procesos de Grasas y Aceites, participa en la asignatura de Ingeniería de Procesos de Productos del Mar. Es profesora de las asignaturas de posgrado Lípidos estructurados y Calorimetría Diferencial de Barrido aplicado a Alimentos en el Magíster en Ciencias de los Alimentos y Lípidos en la Industria de Alimentos, en la asignatura que actualmente coordina de Nutrición y Bioquímica de Alimentos I, del programa de Doctorado DOCNUTAL en la Universidad de Chile.

En los últimos años ha extendido su línea de investigación realizando proyectos conjuntos con los Departamentos de Tecnología Médica y Departamento de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile sobre "Síntesis y caracterización de nuevos lípidos antioxidantes biológicamente activos ricos en EPA/DHA a partir de aceites (*O. mykiss*) y (*A. chilensis*) mediante interesterificación enzimática bajo CO₂ supercrítico. Efecto sobre la respuesta inmune y antiinflamatoria en modelo de obesidad". Fondecyt regular 1221633.



Cuerpo Académico

RICARDO LÓPEZ ECHEVERRÍA

Ingeniero civil bioquímico de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso desde 1987. Máster en Cervecería en la Universidad Politécnica de Madrid España, en 1990, y Diplomado en Administración de Empresas en la Universidad Adolfo Ibáñez, Chile, en 1996.

Desde 2015, se desempeña como Gerente Industrial de Levaduras Collico S.A. en Santiago, Chile, donde supervisa dos plantas productivas y tiene responsabilidad sobre áreas como producción, calidad, mantenimiento, medio ambiente y seguridad industrial. Anteriormente, ocupó el cargo de Gerente de Complejo Industrial de CALSA en Lanús (Buenos Aires), Argentina, desde mayo de 2011 hasta 2014. En esta posición, lideró la transformación industrial de tres plantas productivas y logró mejoras significativas en productividad, calidad y seguridad. Desde 2008 hasta 2011, fue Director Regional Industrial de AB Inbev para la zona Latinoamérica Sur, con sede en Buenos Aires, Argentina. En este rol, supervisó siete plantas cerveceras en Argentina, Chile, Paraguay y Uruguay, gestionando diferentes funciones del área industrial y liderando proyectos de inversión. Previamente, ocupó cargos directivos en otras compañías cerveceras, como Cervecería Boliviana Nacional S.A. en Bolivia y Cervecería Chile S.A., formando parte de la consolidación y cambio cultural de estas empresas.



Cuerpo Académico

EDUARDO MUÑOZ PASTENE

Ingeniero Civil Químico con amplia trayectoria en la gestión de las áreas de Operaciones, Calidad y Medio Ambiente. Experiencia en Producción, Laboratorios, Aseguramiento de Calidad, Tratamiento de Riles, en Plantas Productivas de Gaseosas, Cervezas y Vinos. Conocimientos en Procesos y Productos en la industria de bebidas, cervezas y vinos. Su carrera laboral inició con el cargo de Jefe de Producción en Plantas Cerveceras y Gaseosas en empresa CCU S.A. Posteriormente, se desempeñó como Subgerente de Aseguramiento de Calidad y Subgerente Técnico de la misma compañía. Desde el año 1995 hasta el año 2001 se desempeñó como Gerente de Calidad y Elaboración Cervezas en Cervecerías Argentinas S.A., ISENBECK. Durante el año 2001 y hasta el año 2018, fue Subgerente de Calidad y Medio Ambiente en Viña San Pedro Tarapacá. Actualmente trabaja como Asesor en Proyectos Agroindustriales, Gestión Ambiental, Gestión de Calidad.



Más Información

www.postgradoquimica.cl

educacion.continua@ciq.uchile.cl