

Fecha inicio:
15 de Noviembre

Fechas:

Del 15 de Noviembre de 2022 al 03 de Enero de 2023

Modalidad:

Online - clases en vivo*

*Revisa en la Metodología del programa, el detalle de las plataformas que serán utilizadas, y las condiciones asociadas a la realización de actividades.

Tipo:

Curso

Valor:

\$ 382.000

Horario

Miércoles de 18:00 - 21:00 h.

Duración

24 horas cronológicas.

Lugar de realización

E-Learning

Facultad

Centro de Patrimonio Cultural

Contacto

Karen Soledad Golle
CÓrdova
ksgolle@uc.cl
223545553

Consulta pagos & matrículas

Stephanie Nicole Larghi Vidal
stephanie.larghi@uc.cl
223549491

Descuentos

[Consulte por empresas en convenio](#)

15% Ex alumnos UC (Pregrado - Postgrados - Diplomados y Cursos Educación Continua), funcionarios UC, profesionales de servicios públicos. Membresía

Innovación y Creatividad del patrimonio alimentario local - Online - clases en vivo*

El curso está dirigido a profesionales y técnicos del ámbito del patrimonio, turismo, gastronomía y la gestión del territorio. Ofrece herramientas para gestionar la innovación como elemento de desarrollo del patrimonio alimentario de los territorios.

Descripción

El Centro del Patrimonio UC y Fundación Rondó proponen este curso de actualización profesional para promover la innovación y desarrollo sostenible del patrimonio gastronómico e identidad alimentaria.

En este curso el estudiante aprenderá los principales aspectos teóricos y prácticos de los ecosistemas de innovación social, emprendimiento y economía circular para el ámbito específico del patrimonio alimentario.

Se analizarán, mediante el estudio de casos nacionales e internacionales, procesos de producción, posicionamiento, colaboración y diferenciación para la formulación de modelos de negocios que pongan en valor el patrimonio local y regional. Cada participante traerá consigo casos de estudio para que los mismos sean objeto de análisis y trabajo al interior del curso.

Dirigido a

El curso está dirigido a profesionales y líderes territoriales, que tengan como objetivo generar desarrollo local a partir de productos alimenticios patrimoniales, haciendo uso de la innovación y transferencia tecnológica. Ejemplo: ingenieros agrónomos, técnicos agrícolas, arquitectos, profesores, sociólogos, ingenieros, gestores culturales, cultores, operadores turísticos, profesional de la gastronomía, o profesiones áreas afines a proyectos de patrimonio y alimentación, o que puedan demostrar experiencia en este campo.

Prerrequisitos

- Licenciatura o Título profesional universitario o técnico.
- Experiencia y/o manifiesto interés en el área del patrimonio, con participación en a lo menos un proyecto patrimonial y/o alimentario.
- Manejo a nivel usuario de programas computacionales en ambiente operativo Windows y navegación por internet, manejo intermedio de presentación PowerPoint.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Es aconsejable poseer al menos 2 años de experiencia laboral.

Objetivo de aprendizaje

- Analizar los conceptos de innovación y transferencia tecnológica en el sector del patrimonio alimentario.
- Comparar metodologías creativas para generar innovaciones en el sector patrimonial alimentario de los territorios.
- Aplicar metodologías creativas para generar innovación social en los territorios

Desglose de cursos

Horas directas: 24 horas

Créditos: 5

Ediciones ARQ, afiliados a Caja de Compensación Los Andes.

10% Grupo de tres o más personas de una misma institución, funcionarios empresas en convenio, ex alumnos-alumnos DUOC UC, socios AOA, funcionarios Centro Cultural Palacio La Moneda.

5% Estudiantes de postgrado otras universidades.

Descuentos no acumulables, y válidos sólo al momento de la matrícula

Formas de pago

Pago Chilenos

- Web pay: Tarjeta de crédito (hasta 3 cuotas sin interés para cursos y hasta 12 cuotas sin interés para diplomados *), y Tarjeta de débito-redcompra
- Transferencia electrónica: Banco Santander Cuenta Corriente: 801041908 RUT: 81.698.900-0 Mail: stephanie.larghi@uc.cl

Pagos de extranjeros

- Tarjeta de crédito a través de webpay, consulte además por opción de pago a través de Paypal o transferencia internacional.

Pago empresa

- Con ficha de inscripción y Orden de compra
- [Ver aquí detalle de formas de pago y ubicación de cajas](#)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Distinguir modelos de innovación y transferencia tecnológica para emprendimientos de patrimonio alimentario que favorezcan la conservación colectiva del territorio y generen desarrollo local.
2. Analizar el ecosistema de apoyo financiero y técnico público y privado del país, vinculado a la innovación y a la transferencia tecnológica.
3. Analizar metodologías creativas para generar innovación y bienestar social.

Contenidos:

Introducción al desarrollo territorial y tecnología

- 1.1. Análisis del concepto de desarrollo territorial
- 1.2. Desarrollo tecnológico y económico de los territorios

Patrimonio alimentario

- 2.1. Sistema de valor de los alimentos patrimoniales
- 2.2. Calidad e inocuidad
- 2.3. Sellos de origen

Concepto y metodologías de innovación

- 3.1. Tipos de innovación
- 3.2. Metodologías innovadoras basadas en el cliente
- 3.3. Etapas del proceso de innovación

Creatividad e innovación

- 4.1. Análisis de la creatividad y la disciplina como fuentes de innovación
- 4.2. Taller de desarrollo de la creatividad
- 4.3. Taller de desarrollo de la creatividad II

Fuentes de financiamiento público y privado de la innovación

- 5.1. Análisis de las fuentes de financiamiento público y privado para la innovación
- 5.2. Formulación de proyectos de innovación

Equipo docente

JEFE DE PROGRAMA

Luis Gustavo Díaz R.

Ingeniero Agrónomo de la UC, MBA de la UAI. Profesor Adjunto del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC. Director del Magíster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) y del Diplomado en Gestión de Tecnología Agrícola (Techgrónomo). Director de la empresa Laboring Consultores Ltda. y de Agroanálisis UC. Secretario ejecutivo del Comité de Administración de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco.

EQUIPO DOCENTE

Luis Gustavo Díaz R.

Ingeniero Agrónomo de la UC, MBA de la UAI. Profesor del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC. Director del Magíster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) y del Diplomado en Gestión de Tecnología Agrícola (Techgrónomo). Director de la empresa Laboring Consultores Ltda. y de Agroanálisis UC. Secretario ejecutivo del Comité de Administración de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco.

Mariel Marfil R.

- A las personas matriculadas que se retiren de la actividad antes de la fecha de inicio, se les devolverá el total pagado menos el 10% del total del arancel.
- * Pago en cuotas sin interés aplica para pagos realizados vía webpay, con tarjetas emitidas en Chile de cualquier banco. Aplican condiciones en algunos programas.

Consultas sobre pagos y matriculas :

Stephanie Nicole Larghi Vidal

stephanie.larghi@uc.cl

223549491

•"Este Programa podría experimentar cambios en su programación, cuerpo docente y lugar de realización, por contingencias de distinta índole. Adicionalmente, podría ser relocalizado en otras instalaciones o incluir clases en formato online en caso de ser necesario. Este Programa requiere un número mínimo de matriculados para dictarse."

Psicóloga de la Pontificia Universidad Católica de Chile, experta en Programación Neurolingüística y Coach Ontológica. Relator de cursos y talleres del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC.

*Invitados nacionales e internacionales por confirmar para cada versión del curso

Metodología

El curso tendrá una metodología mixta, en la cual se unirá el trabajo autónomo del alumno y las exposiciones de teoría y casos reales por parte de los profesores (sincrónico). Esto será complementado con la invitación a expertos, discusión de textos, debates, y otros, favoreciendo el intercambio y colaboración entre los participantes del curso. En su modalidad online, este curso se impartirá por medio de una plataforma e-learning, con clases a través de la plataforma Zoom y complementadas con la Intranet del curso donde estarán disponibles las lecturas, presentaciones PowerPoint y material complementario.

Evaluación

- Participación en debate en clases (individual): 50%.
- Trabajo de Taller (grupal): análisis de caso en desarrollo o de interés del estudiante 50%.

Requisitos de aprobación

Los estudiantes deberán obtener una calificación mínima de 4,0 y con los requisitos establecidos para cada programa. Los alumnos que aprueben las exigencias del programa recibirán un **certificado de aprobación digital** otorgado por la Pontificia Universidad Católica de Chile.

***Los alumnos que no cumplan con la calificación mínima y requisitos establecidos, reprobarán automáticamente el curso.**

***En caso de que, por cualquier motivo, no se cumplan los objetivos de aprendizaje de un curso y el alumno repruebe, en el Centro del Patrimonio Cultural UC ofrecemos la oportunidad de realizar un nuevo intento. Para ejercer este derecho, el alumno deberá pagar un valor de 3 UF por curso, e indicar la fecha de la versión en la que desea matricularse. Esta gestión debe realizarse dentro de un máximo de 2 años, a contar del inicio del Diplomado cursado originalmente.**

Bibliografía

1. CLACSO TV. (8 de enero de 2015). C - Entrevistas | José Miguel Aguilera: *La mitad de la humanidad dispone de alimentos variados, pero sufrimos el flagelo del sobrepeso y la obesidad* [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=lv_oW3GIVLA
2. Pallacán, C. (2016). *Patrimonio agroalimentario en Chile: Implicancias territoriales y oportunidades desde la política pública*. 264. FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/in-action/territorios-inteligentes/articulos/colaboraciones/detalle/en/c/455695/>
3. Gamboa, C. et al. (2020). *Sustainability of smallholder quinoa production in the Peruvian Andes*. Journal of Cleaner Production. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.121657>
4. Matus, Ch. Zúñiga-Becerra, P. & Pérez-Bustamante, L. (2019). *Patrimonialización de sitios industriales textiles: más de una década de puesta en valor por las comunidades de Tomé*. (23). Sophia Austral. 235-256. Recuperado de: <http://www.sophiaaustral.cl/index.php/shopiaaustral/article/view/259/109>
5. Mauricio, C. (2019). *Informe Final: Estudio de Economía Circular en el Sector Agroalimentario Chileno*. Ministerio de Agricultura Oficina de Estudios y Políticas Agrarias. <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2019/12/EstEconomiaCircular2019.pdf>
6. Programa Explora. (30 de diciembre 2013). Premios Nacionales en Chile VA! José Miguel Aguilera [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=SADQanIDZd0>

Proceso de Admisión

Las personas interesadas deberán completar la ficha de postulación que se encuentra en www.educacioncontinua.uc.cl y enviar los siguientes documentos a la Encargada de Extensión y Educación Continua Karen Golle al correo centropatrimonio@uc.cl:

- Currículum vitae actualizado y/o certificado de experiencia emitido por organización indígena competente).
- Fotocopia simple del carnet de identidad por ambos lados.

De ser necesario será contactado para una entrevista telefónica. Las postulaciones son desde hasta una semana antes de comenzar las clases o hasta completar las vacantes.

VACANTES: 25

No se reservan cupos, el pago completo del valor del programa es requisito para gestionar la matrícula.

Importante- Sobre retiros y cancelaciones

- La coordinación del programa se reserva el derecho a suspender o **reprogramar** la realización de la actividad si no cuenta con el mínimo de alumnos requeridos para dictarse o por motivos de fuerza mayor. En tal caso se devuelve a los alumnos matriculados la totalidad del dinero a la brevedad posible con un máximo de 15 días hábiles. La devolución se efectuará con depósito en la cuenta (corriente o vista) que indique el alumno o a través de un vale vista que deberá ser retirado en cualquier sucursal del Banco Santander.
- A las personas matriculadas que se **retiren de la actividad** antes de la fecha de inicio, se les devolverá el total pagado menos el 10% del valor del programa.* A las personas que se retiren una vez iniciada la actividad, se les cobrará las horas o clases cursadas o asistidas y materiales entregados a la fecha de la entrega de solicitud formal de retiro más el 10% del valor del programa* La solicitud de retiro debe realizarse a la coordinación a cargo y hasta antes de que el 50% de la actividad se haya desarrollado (Reglamento de alumno de Educación Continua). En ambos casos la devolución, demorará como máximo 15 días hábiles y se efectuará con depósito en la cuenta (corriente o vista) que indique el alumno o a través de un vale vista que deberá ser retirado en cualquier sucursal del Banco Santander. *El 10% corresponde al uso de vacante y se calcula en base al precio publicado, no el valor final pagado.