



UNIVERSIDAD
MAYOR
para espíritus emprendedores



FACULTAD DE CIENCIAS, INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

DIPLOMADO EN TECNOLOGÍA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN PANIFICADORA

PROGRAMA ONLINE - EDUCACIÓN CONTINUA

VACANTES 60 estudiantes	INICIO 4 de noviembre de 2024
MATRÍCULA \$ 195.000	ARANCEL DEL PROGRAMA \$ 1.950.000
HORARIO Lunes a viernes de 18:00 hrs. a 21:00 hrs. (sólo 3 clases a la semana según calendario). El módulo de Producción en Panificadora se dictará intensivo en una semana de 16:40 hrs a 21:00 hrs. y sábado de 9:00 hrs. a 13:20 hrs.	PERIODO DE POSTULACIONES Desde el 20 de agosto del 2024 hasta el 14 de octubre del 2024

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA:

El Diplomado en Tecnología, Producción y Comercialización en Panificadora es un programa innovador diseñado para ofrecer una formación integral en los aspectos clave de la panificación moderna. Se imparte en modalidad online y tiene 4 meses de duración, con 360 horas en total, este diplomado combina tecnología con las estrategias comerciales actuales, brindando a los participantes las habilidades y conocimientos necesarios para destacarse en la industria panadera.

A lo largo de cinco módulos especializados, los participantes explorarán los fundamentos de la panadería, desde la selección de ingredientes hasta los procesos de producción en panificadora. Además, aprenderán a aplicar técnicas analíticas avanzadas para evaluar la calidad de las harinas y los productos panaderos, y desarrollarán estrategias efectivas de marketing y ventas para promocionar sus productos con éxito en el mercado.

Nuestro enfoque único se centra en la combinación de la ciencia en los procesos, permitiendo a los estudiantes adquirir habilidades técnicas que pueden aplicar de inmediato en su entorno laboral. A través de clases sincrónicas online, los participantes tendrán la oportunidad de interactuar con expertos de la industria y compartir experiencias con profesionales de todo el mundo.

Al finalizar el diplomado, los graduados estarán preparados para enfrentar los desafíos de la panificación moderna, desde la producción eficiente hasta la comercialización exitosa de productos panaderos de alta calidad.

OBJETIVOS:

Proporcionar a los estudiantes una comprensión práctica y avanzada de los procesos de panificación y estrategias comerciales, desde la selección de ingredientes hasta la comercialización del producto final, para optimizar la producción, asegurar la calidad y aumentar la competitividad en el sector panadero.

- Proporcionar conocimientos avanzados en tecnología y procesos de producción panadera.
- Desarrollar habilidades para gestionar la calidad y seguridad en la industria panadera.
- Capacitar en estrategias de marketing y ventas para incrementar la competitividad del sector panadero.

PÚBLICO OBJETIVO:

El Diplomado en Tecnología, Producción y Comercialización en Panificadora está dirigido a profesionales y técnicos de la industria panadera en toda Latinoamérica que buscan profundizar y actualizar sus conocimientos en panificación.

Este programa es ideal para aquellos que ya poseen una comprensión básica de la elaboración de pan y desean expandir sus competencias en aspectos tecnológicos, productivos y comerciales.

Dado que el diplomado se imparte de manera online, ofrece una flexibilidad que permite a los participantes desde cualquier país de la región acceder a una formación de alta calidad sin necesidad de desplazarse.

Está especialmente diseñado para propietarios de panaderías, gerentes de producción, supervisores, y cualquier profesional del sector que aspire a mejorar la eficiencia de su panificadora, garantizar la calidad de sus productos y aumentar su competitividad en el mercado.

PERFIL DE EGRESO:

El(la) egresado(a) del Diplomado en Tecnología, Producción y Comercialización en Panificadora será un profesional con una formación integral en diversas áreas clave de la panificación.

Contará con las siguientes competencias:

- Reconocer la funcionalidad de los ingredientes y las técnicas básicas para la elaboración de productos panaderos.
- Conocer procesos semiindustriales e industriales, incluyendo el manejo de equipos y tecnologías avanzadas, en el contexto de producción en panificadora.
- Implementar y mantener sistemas de calidad en la gestión de panaderías, asegurando la conformidad con las normativas y optimizando la producción.
- Evaluar las propiedades reológicas de las harinas y utilizar aditivos para mejorar la calidad y conservación del pan.
- Desarrollar estrategias efectivas para la promoción y comercialización de productos panaderos.



METODOLOGÍA:

El Diplomado en Tecnología, Producción y Comercialización en Panificadora se imparte en modalidad sincrónica online, permitiendo a los estudiantes acceder a las clases desde cualquier lugar, haciendo más compatible el programa con sus responsabilidades laborales.

La estructura curricular del programa incluye:

- Preparación teórica: Los estudiantes tienen acceso a temarios teórico-prácticos que les permiten preparar los contenidos de cada módulo antes de las clases, asegurando una base sólida para el aprendizaje interactivo.
- Clases sincrónicas online: Durante estas sesiones, se emplean diversas metodologías de aprendizaje, como análisis y discusión de casos, sesiones magistrales, participación de conferencistas invitados, trabajo en grupo y actividades de investigación individual. Estas clases están diseñadas para integrar continuamente el enfoque teórico-práctico en el proceso de aprendizaje.
- Evaluación continua: El sistema de calificación se basa en la evaluación continua a lo largo de todo el módulo, utilizando diversas herramientas evaluativas como pruebas de selección múltiple, trabajos y casos de estudio. La aprobación del diplomado requiere una calificación mínima del 60% (equivalente a 4.0) en cada módulo y una asistencia mínima del 80%.

Las sesiones lectivas online son dirigidas por profesionales con amplia experiencia académica y destacada trayectoria laboral en el sector panadero, quienes relacionan los conocimientos teóricos con la práctica y la gestión empresarial. Esto brinda a los estudiantes una experiencia de aprendizaje enriquecedora y altamente relevante para su desarrollo profesional en la industria panadera.



CUERPO DOCENTE:

Mario Pennacchiotti (Director del Programa)

Ingeniero Agrónomo con especialización en Gestión Estratégica y Metodologías de la Calidad (Six Sigma), cuya experiencia abarca desde la producción agroindustrial hasta la planificación estratégica, inteligencia de negocios y marketing. Como Líder Técnico del Laboratorio de Granos y Harinas en Universidad Mayor, ha establecido sólidas alianzas con la industria, enfocándose en la optimización de materias primas y procesos. Su enfoque integral combina conocimientos técnicos, científicos y económicos, lo que lo posiciona como un líder destacado en la agroindustria, impulsando la innovación y mejorando la experiencia educativa de los estudiantes con una visión holística y actualizada del sector.

Edgardo Weininger

Ingeniero en Alimentos con una amplia trayectoria en la innovación dentro de la industria alimentaria, lidera actualmente Moreforfood, una empresa destacada en el desarrollo de aditivos alimentarios y soluciones tecnológicas, la cual ha experimentado un crecimiento significativo bajo su dirección desde 2018. Anteriormente, Weininger fue Jefe de Área en Molinos Kunstmann, donde supervisó la producción y garantizó la calidad de los productos. Especialista en aditivos alimentarios, combina su profundo conocimiento técnico con una visión estratégica, desarrollando productos innovadores que responden a las necesidades del mercado. Reconocido por su capacidad de liderazgo, ha impulsado una cultura de innovación en Moreforfood y ha sido galardonado con el Premio a la Innovación Empresarial de ACEITA en 2020. Weininger es un influyente líder en la industria, participando activamente en conferencias y publicando investigaciones clave en el desarrollo de aditivos alimentarios.

Juan Jose Retamal

Destacado experto en marketing digital, minería de datos e inteligencia de contenidos, con amplia experiencia como consultor en la gestión y administración de comunidades, relator internacional en seminarios y congresos de comunicación digital. Creador del Modelo de Estrategia Tecnológica para inteligencia de negocios y contenidos, también se destaca como académico e investigador en tecnologías de la información, conducta del consumidor, estrategia tecnológica y virtualización de procesos. Especialista en virtualidad, inteligencia de negocios y captología, su experiencia abarca la dirección de proyectos digitales y la gestión de contenidos, además de fundar UPizza, la primera academia integral de pizzería en Chile. En su tiempo libre, se dedica a su pasión como pizzaiolo profesional, con más de 15 años de experiencia y certificaciones de prestigiosas academias internacionales. Recientemente, Juanjo alcanzó el tercer lugar mundial en la categoría de pizza clásica y el séptimo en pizza Napoletana STG en el Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada en Buenos Aires, Argentina.

CUERPO DOCENTE:

Luigi Riffo

Asesor en Panadería. Luigi aporta más de una década de experiencia en la optimización de procesos y la mejora de la calidad en diversas empresas del sector. Su rol como Jefe de Producción le ha proporcionado un profundo conocimiento de las prácticas eficientes y rentables en la panadería y la gastronomía. Con un destacado historial en la impartición de cursos especializados, capacitaciones avanzadas y demostraciones prácticas, ha sido reconocido internacionalmente por su participación como jurado, competidor y entrenador en prestigiosos concursos de panadería. Su enfoque integral y su capacidad para adaptarse a las últimas tendencias del mercado hacen de Luigi Riffo un aliado estratégico para cualquier empresa que busque mejorar su rendimiento y destacar en el competitivo sector panadero.

Juan Manuel Tiznado Vizcarra

Consultor de procesos industriales. Ingeniero Bioquímico en Alimentos y Director de IQUS Baking & Food Consulting, este consultor aporta más de tres décadas de experiencia estratégica en la industria alimentaria, abarcando desde la producción industrial en plantas panaderas y galleteras hasta la gestión en entornos corporativos. Su trayectoria incluye la implementación exitosa de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, así como el diseño y la optimización de sistemas de producción industrial para mejorar la eficiencia y la rentabilidad. Con un sólido historial en capacitación, consultoría y auditoría, y un profundo conocimiento en ciencia y tecnología de la panificación, es un aliado clave para empresas que buscan optimizar sus procesos, asegurar el cumplimiento normativo y mejorar su competitividad en el mercado global.

Paulina Abarzua

Tecnóloga en Alimentos y experta en procesos industriales y sistemas de gestión de calidad, cuenta con una sólida trayectoria en la industria alimentaria, destacándose como Auditora y Asesora en calidad y seguridad alimentaria desde 2006 en SQ Ingeniería. Con experiencia en la implementación de sistemas estandarizados como HACCP y BPM, abarcando desde la evaluación de proveedores hasta la garantía de calidad del producto final, Paulina se formó en la Universidad Técnica Federico Santa María y ha complementado su educación con postítulos en Sistemas de Gestión de Calidad en la Universidad de Chile y Biotecnología Alimentaria en Leartibai, España. Su profundo conocimiento y experiencia la convierten en una profesional altamente capacitada para liderar y optimizar la gestión de calidad en la industria alimentaria.



PLAN DE ESTUDIOS / TEMARIO:

- **Asignatura 1: Fundamentos de la Panificación**

Esta asignatura ofrece una inmersión en la historia y evolución de la panadería, desde sus raíces hasta las tendencias actuales. Se aborda el estudio profundo de los ingredientes esenciales utilizados en la panificación, como harinas, levaduras, aditivos y otros complementos panaderos. Además, se exploran los procesos fundamentales de amasado, fermentación, formado y horneado, permitiendo a los estudiantes evaluar y optimizar cada etapa de la producción panadera. Finalmente, se analizan las tendencias de innovación y desarrollo de productos, con un enfoque en la panadería latinoamericana.

- **Asignatura 2: Producción en Panificadora**

En esta asignatura, los estudiantes se adentran en las principales etapas del proceso semi-industrial panadero, comprendiendo las diferencias entre la producción artesanal, semiindustrial e industrial. Se estudian los equipos y tecnologías clave para la producción, desde el amasado pasando por fermentación y terminando en horneado, incluyendo la selección adecuada de equipos en entornos de alta producción. Asimismo, se analizan los procesos de producción en escala, identificando factores limitantes y optimizando la eficiencia y calidad de la producción en masa. Finalmente, se aborda la identificación y resolución de problemas comunes en la panificación.

- **Asignatura 3: Gestión de Calidad en Panificadora**

Esta asignatura introduce los conceptos fundamentales de la gestión de calidad aplicados a la panadería, subrayando la importancia de las normativas y estándares en el sector. Los estudiantes aprenderán sobre los sistemas de gestión de calidad, como ISO 9001 y HACCP, y cómo implementarlos en una panadería, desde la selección de materias primas hasta la distribución de productos terminados. Además, se examinan herramientas de calidad como el análisis causa-raíz y el control estadístico de procesos, y se profundiza en la gestión de no conformidades y la mejora continua. La asignatura culmina con la implementación de planes de gestión de calidad y la presentación de un proyecto HACCP.

- **Asignatura 4: Analítica de Harinas y Aditivación**

En esta asignatura, los estudiantes aprenderán a evaluar la calidad de diferentes tipos de trigo y harinas mediante métodos analíticos como alveograma, mixograma, farinograma, Falling Number, gluten humedo-seco-index y almidones dañados, entre otros. Además, se explora la funcionalidad de diversos aditivos en la panificación, incluyendo aditivos para gluten, pentosanos, lípidos, conservación y vida útil, proporcionando una comprensión integral de su impacto en la calidad final del producto panadero.

- **Asignatura 5: Marketing y Ventas**

Esta asignatura proporciona una base sólida en los principios de marketing actuales, aplicados a la industria panificadora. Se estudian conceptos clave como segmentación de mercado, posicionamiento y mezcla de marketing, junto con la comprensión del mercado para desarrollo de productos innovadores y diferenciados que satisfagan las necesidades del mercado. Además, se estudiarán estrategias de promoción y comunicación efectivas en medios digitales, para maximizar la visibilidad y demanda de los productos panaderos. Por último, se analiza la importancia de un canal de distribución eficiente y se desarrollan estrategias de ventas, con un enfoque en la medición y optimización de los resultados obtenidos.





**UNIVERSIDAD
MAYOR**
para espíritus emprendedores

Más información en
postgrados.umayor.cl

600 328 1000 - contacto.postgrado@umayor.cl

Cumplíndose las formalidades establecidas en el Contrato de Prestación de Servicios Educativos, Universidad Mayor se reserva el derecho a suspender o postergar indefinidamente el inicio de sus programas, de no poder alcanzar el número mínimo de participantes que el programa requiera. Del mismo modo, y con sujeción a las formalidades, se reserva el derecho de hacer ajustes en el plan de estudios o en la nómina de académicos.

UMAYOR.CL - 600 328 1000



5 Universidad
acreditada
años

UNIVERSIDAD MAYOR ACREDITADA NIVEL AVANZADO
Gestión Institucional - Docencia de Pregrado -
Vinculación con el Medio - Investigación
Por 5 años, hasta octubre de 2026



www.msche.org/institution/9172/