

3° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

101 horas académicas

26 enero de 2023

Modalidad online

Inscripciones@vivesanobrasil.org



Respaldado por:



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

Modalidad: Online

Horas: 101 horas académicas

Inicio: 26 enero de 2023

Cierre Definitivo: 7 de julio de 2023

Valor: \$ 95 USD.

DESCRIPCIÓN

- En la actualidad, el nutricionista puede desempeñar su labor profesional participando en equipos de gestión en diferentes áreas de la nutrición. En relación a este rol, se puede indicar que, siguiendo la tendencia mundial, los servicios de alimentación y nutrición han aumentado considerablemente en número, cobertura y complejidad. Mención especial merecen las mejoras en el ámbito de la inocuidad y calidad, desarrollando e implementando sistemas de gestión enfocados en la producción de alimentos inocuos.

DESCRIPCIÓN

- Un Servicio de alimentación y nutrición debe dejar de ser considerado como una simple área de preparación de alimentos y pasar a ser entendido por la alta dirección de la empresa o institución que la dirige como una planta de producción de alimentos. La Dirección debe establecer e implantar un sistema de calidad que se ajuste a las necesidades de su entorno, definir la política de calidad y objetivos que regirán el funcionamiento de la planta con lo cual se podrá brindar, a sus usuarios, alimentos seguros, saludables e inocuos.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

**Calidad en Servicios de
Alimentación y Nutrición**



¡CONOCE A NUESTRO(AS) PROFESORES(AS)!

Las personas
que están detrás
de este curso:



Yukary Rodriguez



José Ignacio Gil



Javier Aros



Camila Garrote



Paula Retamal



Cecilia Barrios



Mike Contreras



Rodrigo Buhring



Bautista Espinoza



Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

OBJETIVOS

GENERAL:

- Integrar las herramientas asociadas a la gestión integral del profesional nutricionista en los servicios de alimentación y nutrición, considerando elementos de la planificación estratégica, planta física, equipamiento, gestión de recursos humanos y financieros, teniendo presente la implementación de procesos de aseguramiento de la calidad tanto a nivel público como privado.

ESPECÍFICOS:

- Identificar el rol de la gestión y sus componentes en el proceso de establecimiento y consecución de objetivos y metas en las empresas y en servicios de alimentación colectiva.
- Analizar las características de la planta física y equipamiento en el contexto de los flujos productivos y diseños de construcción de una central de alimentación.
- Analizar los componentes asociados al proceso de selección y organización del personal.
- Analizar los componentes presupuestario en un servicio de alimentación y nutrición.
- Analizar las distintas variables asociadas al proceso de planificación alimentario nutricional considerando elementos de disponibilidad y calidad nutricional.
- Monitorizar las etapas del proceso de producción alimentaria, para así disminuir riesgos asociados y actuar de manera oportuna ante situaciones detectadas.
- Gestionar la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), respetando los pasos y principios que aseguren la calidad higiénica e inocuidad alimentaria.



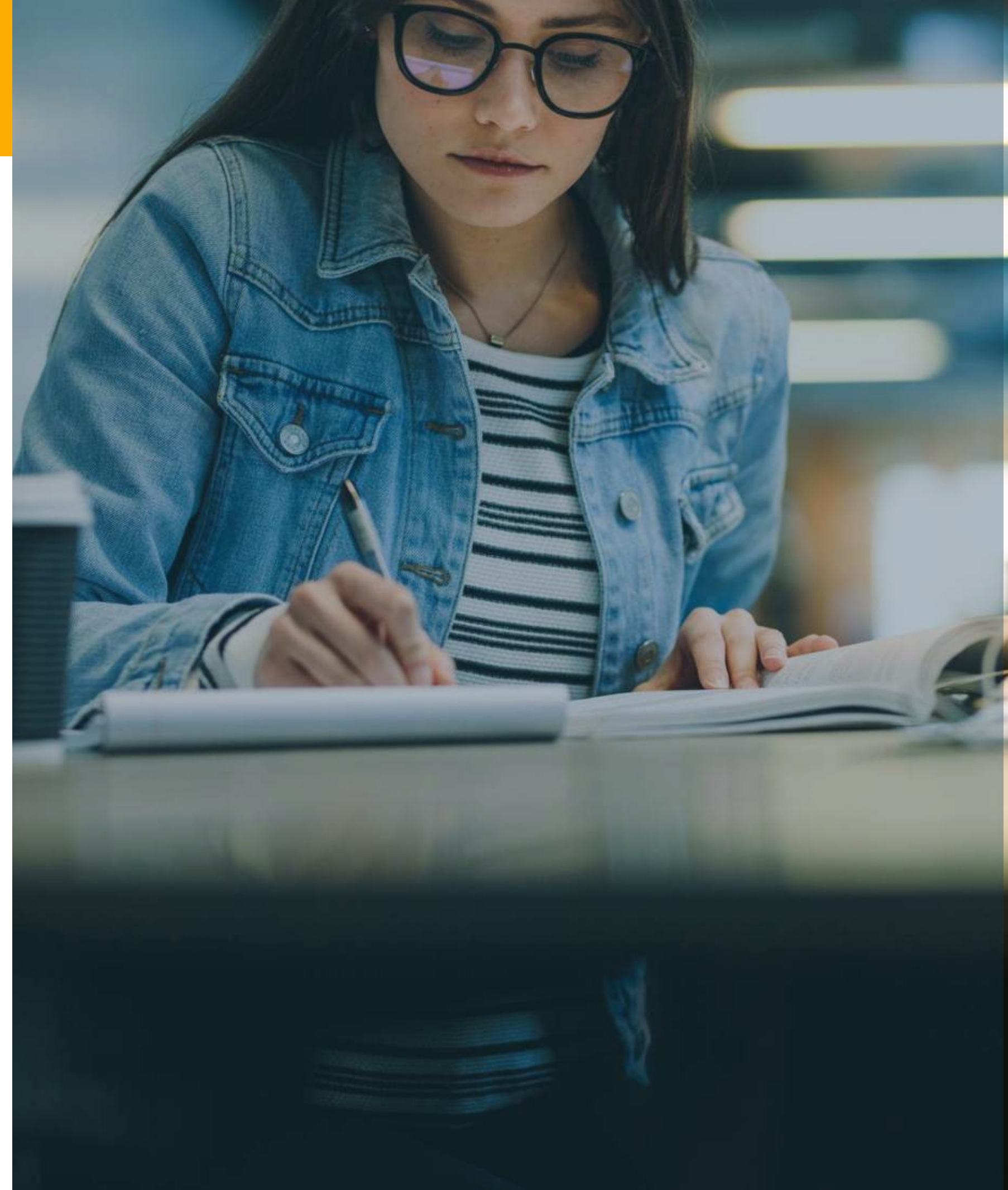
Dirigido a:

- Nutricionistas
- Estudiantes de Nutrición de último año



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. Videoclases expositivas

2. Metodología de estudio de casos, con aprendizaje basado en problemas

3. Demostraciones y simulaciones clínicas

4. Acceso a guías de vocabulario específico, gramática, comprensión lectora, comprensión auditiva y ejercicios interactivos y descargables

5. Evaluaciones sumativas al final de cada módulo y formativas al final de cada unidad

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

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

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.

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

2. APRENDE

- Enmarcado en el 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.
- Los alumnos tendrán acceso a una completa biblioteca de **material complementario** brindada por los docentes.
- 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.

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

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

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

Avales académicos

Nuestra certificación está respaldada por: Universidad de las Americas, La Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador, El Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas, La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad SEK, La Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, Asociación Fuegoina de Graduados en Nutrición, Academia Peruana de Nutrición, La Asociación Mexicana de Nutriología A.C, Colegio de Nutriólogos de San Luis Potosí A.C, Colegio de Nutriologos del Estado de Tabasco A.C, El Colegio de Graduados de Nutrición de Rosario, segunda circunscripción, La Liga Académica Fisiología Humana de la Universidad Federal de São Paulo, Universidad Regional del Sureste A.C.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

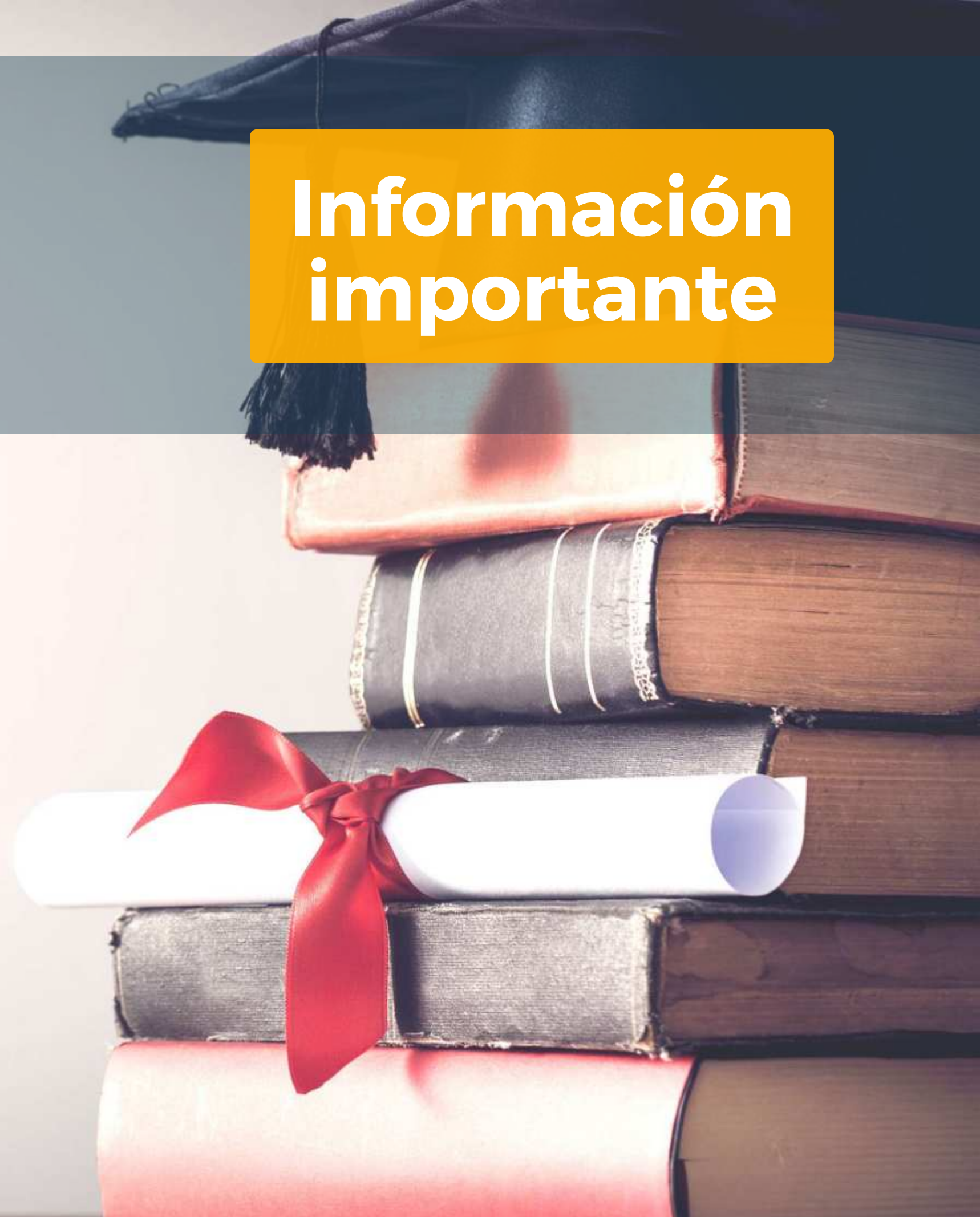
Información importante

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.



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



A woman with her hair in a bun is sitting at a desk, working on a laptop. She is wearing a white sweater and blue jeans. The desk is light-colored wood, and there is a white chair in front of it. The room is bright and modern, with a large mirror on the wall and a potted plant on the desk. A yellow banner is overlaid on the image, containing the word "Contenidos" in white text.

Contenidos

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición



CONTENIDOS

Módulo 1

Gestión de Empresas y Organizaciones

Módulo 2

Planta Física y Equipamiento

Módulo 3

Selección y Organización del Recurso Humano

Módulo 4

Análisis Presupuestario

Módulo 5

Planificación Alimentario Nutricional

Módulo 6

Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición

Módulo 7

Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición



Total de horas: 101 horas cronológicas
Inicio: 26 enero de 2023
Fin: 15 junio de 2023
Cierre Definitivo: 7 julio de 2023



MÓDULO 1: GESTIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIONES

Fechas: 26 de enero al 23 de febrero

Número de Clases: 3

MÓDULO 2: PLANTA FÍSICA Y EQUIPAMIENTO

Fechas: 7 de febrero al 23 de febrero

Número de Clases: 3

MÓDULO 3: SELECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL RECURSO HUMANO

Fechas: 28 de febrero al 6 de abril

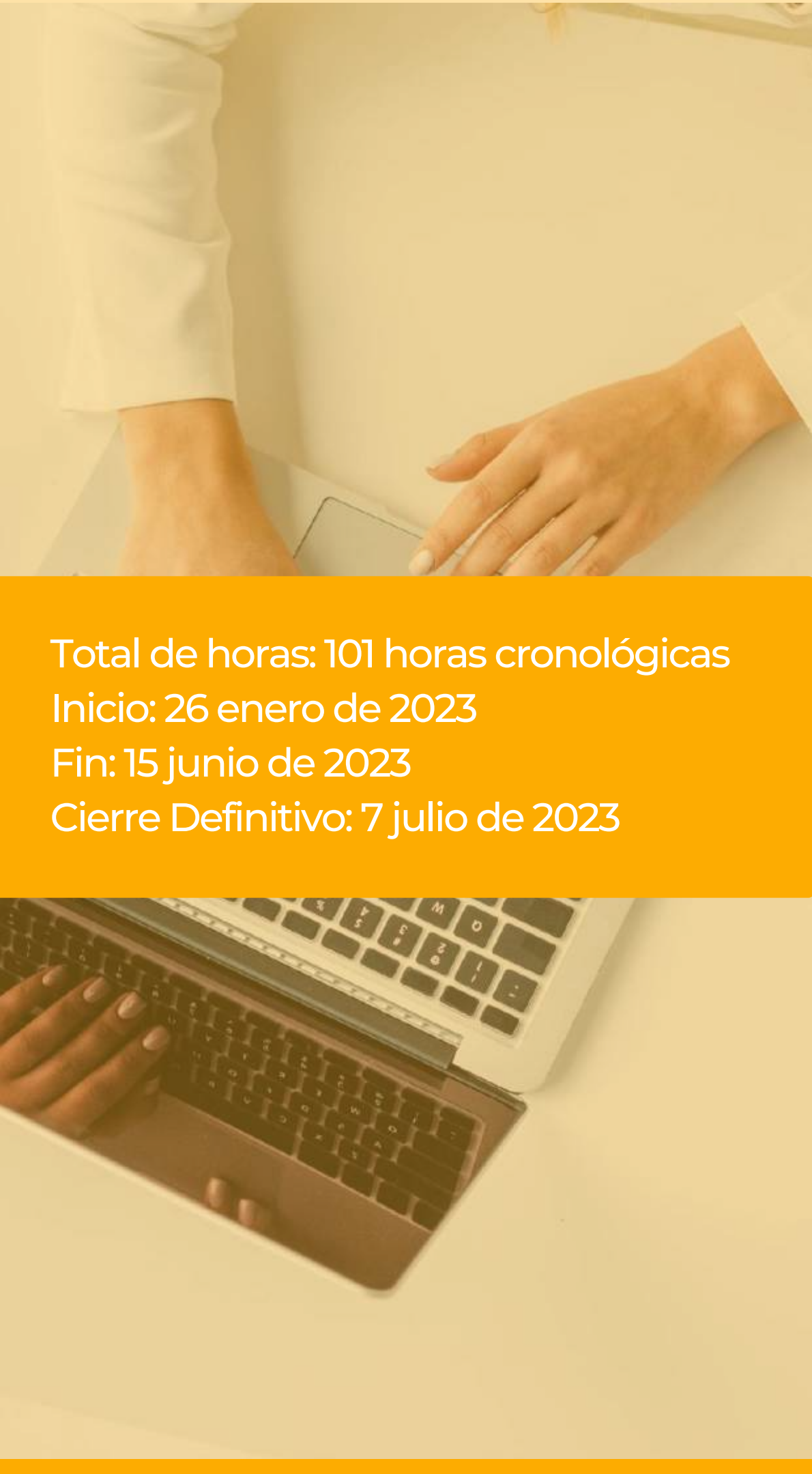
Número de Clases: 3

MÓDULO 4: ANÁLISIS PRESUPUESTARIO

Fechas: 21 de marzo al 6 de abril

Número de Clases: 3





Total de horas: 101 horas cronológicas
Inicio: 26 enero de 2023
Fin: 15 junio de 2023
Cierre Definitivo: 7 julio de 2023

MÓDULO 5: PLANIFICACIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL

Fechas: 11 de abril al 9 de mayo

Número de Clases: 3

MÓDULO 6: INOCUIDAD ALIMENTARIA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Fechas: 20 de abril al 9 de mayo

Número de Clases: 3

MÓDULO 7: SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y SUSTENTABILIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN




Fechas: 11 de mayo al 15 de junio

Número de Clases: 6



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA



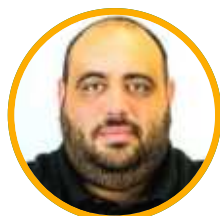
Módulo 1 Gestión de Empresas y Organizaciones

1	Rol del nutricionista en un servicio de alimentación		Yukary Rodriguez	26-01
2	Liderazgo y planificación estratégica		Yukary Rodriguez	31-01
3	Modelos de gestión en servicios de alimentación		Yukary Rodriguez	02-02



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA




Módulo 2 Planta Física y Equipamiento

4	Definición, clasificación y características de un servicio de alimentación		Javier Aros	07-02
5	Flujos productivos y diseño de construcción		Javier Aros	09-02
6	Maquinaria y equipamiento		José Ignacio Gil	14-02



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 3 Selección y Organización del Recurso Humano

7	Perfil de cargo		Camila Garrote	28-02
8	Reclutamiento del recurso humano e inducción		Camila Garrote	02-03
9	Seguridad laboral, ergonomía y prevención de accidentes		Camila Garrote	07-03
1	Demostración: Manejo de conflictos		Camila Garrote	09-03



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 4 Análisis Presupuestario

10

Estudio de costo y bases de licitación: oferta comercial y técnica



Cecilia Barrios

21-03

11

Presupuesto y distribución de costo



Cecilia Barrios

23-03

12

Costos por menú y materia prima con un enfoque práctico



Cecilia Barrios

28-03



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 5 Planificación Alimentario Nutricional

13

Regímenes básicos



Paula Retamal

11-04

14

Sistemas de planificación



Paula Retamal

13-04

15

Estandarización de recetas y satisfacción






Paula Retamal

18-04



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 6 Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición

16	Microbiología de los alimentos		Mike Contreras	20-04
17	Higiene de los alimentos		Mike Contreras	25-04
18	Servicios de alimentación en tiempos de contingencia		José Ignacio Gil	27-04



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 7 Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

19	Programas de prerrequisitos		Rodrigo Buhring	11-05
20	Auditorías internas y externas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)		Bautista Espinoza	16-05
21	Fundamentos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)		Rodrigo Buhring	18-05
22	Norma internacional ISO (Organización Internacional de Estandarización)		Rodrigo Buhring	23-05



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 7 Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

23	Buenas prácticas sustentables en los servicios de alimentación y nutrición		Bautista Espinoza	25-05
24	Conciencia ecológica en la gestión de los servicios de alimentación y nutrición		Bautista Espinoza	30-05
2	Demostración: Auditorias internas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)		Bautista Espinoza	01-06



ENCUENTROS EN VIVO

Módulo 2

21-02-23

Módulo 3

16-03-23

Módulo 4

04-04-23

Módulo 6

04-05-23

Módulo 7

06-06-23





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



YUKARY RODRIGUEZ



Sobre mí:

- Licenciada en Nutrición, Universidad Autónoma de Yucatán, México.
- Especialista en Docencia, Universidad Autónoma de Yucatán, México.
- Maestra en Psicología Aplicada al Desarrollo organizacional, Universidad Autónoma de Yucatán, México.
- Diplomado en Administración de Servicios de Alimentos, EDN, México.
- Diplomado en Habilidades Gerenciales, Maroy Coaching and Training, México.
- Diplomado en Alta Dirección, Maroy Coaching and Training, México.

Otras formaciones y actividades:

- Nutrióloga responsable del servicio de alimentos en plataformas petroleras costafuera del 2001 al 2005- Ciudad del Carmen, Campeche, México.
- Creadora de la Certificación “Buenas Prácticas Sanitarias Yucatán” para empresas turísticas del estado de Yucatán, México.
- Directora de la Empresa ENSA Consultores: Especialistas en Nutrición, Salud y Alimentos con enfoque en desarrollo organizacional.
- Ponente en Congresos Nacionales en las áreas de alimentos y educación en salud para el cambio conductual.
- Nutrióloga certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos.



JAVIER AROS



Sobre mí:

- Licenciado en Nutrición y Dietética, Universidad del Mar. Chile.
- Mg. en Dirección Comercial y Marketing, Universidad Viña del Mar.
- Diplomado en Administración y Negocios, Universidad Adolfo Ibañez.
- Diplomado en Comunicación y Liderazgo, Universidad Viña del Mar.
- Diplomado en Educación Superior, Universidad Andrés Bello.
- Diplomado en HACCP para servicios de Alimentación, Universidad Andrés Bello.

Otras formaciones y actividades:

- Experto en restauración colectiva y catering.
- 10 años de experiencia en Gestión de Servicios de alimentación y negocios gastronómicos.
- Nutricionista Coordinador Servicio de Alimentación Hospital Dr. Gustavo Fricke, Viña del Mar.
- Docente asociado Universidad Viña Del Mar y Universidad Andrés Bello.
- Asesor gastronómico y catering.



JOSÉ IGNACIO GIL



Sobre mí:

- Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid, España.
- Técnico superior en Dietética Escuela Superior Javeriana en Madrid, España.
- Técnico superior en Cocina Escuela de Cocina del Cenador de Salvador en Madrid, España.

Otras formaciones y actividades:

- Actualmente Directivo de Nutrición y Cocina, encargado del área de asesoramiento gastronómico y dietético a empresas de restauración colectiva.
- Profesor de Restauración Colectiva en el Grado de Nutrición Humana y Dietética, de la Universidad CNUMAD.
- Profesor colaborador de docencia práctica en la Universidad Complutense de Madrid en la Facultad de Medicina y en el Grado de Nutrición Humana y Dietética, además de realizar diferentes talleres de cocina y show-cooking para CODINMA (colegio de dietistas y nutricionistas de la comunidad de Madrid).
- Con más de 10 años de experiencia en hostelería y restauración, trabajos para varios restaurantes con Estrellas Michelin.



PAULA RETAMAL



Sobre mí:

- Nutricionista Mención Gestión y Calidad, Universidad Andrés Bello, Chile.
- Magíster en Dirección y Liderazgo para la Gestión Educacional, Universidad Andrés Bello, Chile.
- Diplomado en Política y Gestión Educacional, Universidad Andrés Bello, Chile.
- Diplomado en Gestión Estratégica en Organizaciones Educativas, Universidad Andrés Bello, Chile.
- Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, Universidad Católica de Temuco, Chile.
- (c) Magíster en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición, Universidad de Valparaíso, Chile.

Otras formaciones y actividades:

- Docente y Asesora Pedagógica del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS), Brasil.
- Docente Investigador en Grupo de Investigación del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS), Brasil.
- Docente y Coordinadora de Prácticas Profesionales de la Escuela de Nutrición y Dietética INACAP, Chile.
- Experiencia como Nutricionista Administradora de Contrato del Servicio de Alimentación del Hospital Dipreca de Santiago de Chile, Nutricionista Administradora de Contrato de Servicio de Alimentación Hospital Félix Bulnes de Santiago de Chile y Nutricionista Administradora de Contrato de Clínica Isamédica, Rancagua de Chile.
- Experiencia en docencia de pregrado en el Área de Servicios de Alimentación de la Escuela de Nutrición de la Universidad Andrés Bello.



CAMILA GARROTE



Sobre mí:

- Licenciada en Nutrición y dietética, Universidad de Valparaíso, Chile.
- Diplomado en “Aplicación del Sistema HACCP para la producción de alimentos, sanos y seguros”, INTA, Universidad de Chile.
- Diplomado en Docencia Universitaria, Universidad Andrés Bello, Chile.
- Magíster en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición, Universidad de Valparaíso, Chile.

Otras formaciones y actividades:

- Administradora Servicio de Alimentación USS Los Leones, Empresa Nutrimento S.A.
- Docente Universidad Andrés Bello, Sede Viña del Mar, Chile.
- Administradora Servicio de Alimentación Pacientes y funcionarios Hospital el Carmen, Empresa Mediterránea de Catering.
- Docente Universidad Autónoma, Sede Santiago, Chile.
- Comienzo como Supervisora de producción, luego Administradora y posteriormente Supervisora de Operaciones en Empresa Nutrimento S.A.



CECILIA BARRIOS



Sobre mí:

- Licenciada en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Iberoamericana, Puebla.
- Maestría en Nutrición Humana, UNIDES, Puebla.
- Recertificada por el Colegio Mexicano De Nutriólogos.
- Profesor Investigador Tiempo Completo de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), Puebla.
- Integrante del Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT).
- Consultoría en Servicios de Alimentos.
- Perito ante Consejo de la Judicatura Federal, México.
- 2da. Secretaria Suplente Consejo Directivo CMN 2021-2023.

Otras formaciones y actividades:

- Experiencia como docente en asignaturas: dietética y servicios de alimentos, en diferentes universidades nacionales.
- Experiencia como líder de proyectos en comedores industriales, desayunadores escolares de SMDIF Puebla, plataformas habitaciones PEMEX y de nutrición animal en Africam Safari.
- Colaboradora revista comedores industriales.
- Conferencista a nivel nacional e internacional.
- Nutrióloga de diversos medios de comunicación: televisión, radio, revistas, periódicos.



MIKE CONTRERAS



Sobre mí:

- Licenciado en nutrición y dietética, Universidad de los Andes (ULA), Venezuela.
- Componente medio de educación universitaria, Facultad de Humanidades, ULA, Venezuela.
- Estudios superiores en Biología Celular – Facultad de Ciencias, ULA - Venezuela.
- Maestrante aceptado en el programa de postgrado Biología de la interacción huésped patógeno, UFG, Brasil.

Otras formaciones y actividades:

- Profesor asistente del Departamento de Microbiología y Parasitología de la Escuela de Medicina, ULA.
- Investigador adjunto del laboratorio de diagnóstico molecular de enfermedades infecciosas de la escuela de Medicina, ULA.
- Arbitro de las revistas: ALAN, Venezuela, Anales Venezolanos de Nutrición, Venezuela, Revista de la Universidad Técnica del Manabí , Ecuador.
- Asesor estadístico de tesis de especialidades médicas.
- Conferencista.



RODRIGO BUHRING



Sobre mí:

- Secretario Académico Facultad de Medicina Universidad Católica de la Santísima Concepción.
- Académico Facultad de Medicina Universidad Católica de la Santísima Concepción. Categoría Académica profesor Asistente
- Jefe Programa Magíster en Gestión Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición.
- Integrante Núcleo Académico Magister en Gestión Alimentaria, UCSC.

Otras formaciones y actividades:

- Administrador de Centrales de Alimentación mediana y alta complejidad segmentos Educación, Salud, Industria y Grandes Obras.
- Jefe Sistemas de Aseguramiento de la Calidad empresas de Restauración Colectiva.
- Asesor implementación sistemas de aseguramiento de la calidad (BPM, HACCP), empresas de restauración social y comercial.



BAUTISTA ESPINOZA



Sobre mí:

- Licenciado en Nutrición y Dietética - Universidad Católica de la Santísima Concepción (UCSC) – Chile.
- Magister en Gestión alimentaria en servicios de alimentación y nutrición – UCSC – Chile.
- Magister en tecnología y Seguridad de Alimentos de origen animal – Universidad de Concepción- Chile.
- Diplomado en Vinculación con el Medio, Territorio e Innovación – Universidad San Sebastián – Chile.

Otras formaciones y actividades:

- Diplomado en educación médica y ciencias de la salud – Universidad San Sebastián – Chile.
- Curso microbiología e inocuidad de los alimentos – INTA, Universidad de Chile – Chile.
- Curso evaluación de competencias clínicas – Universidad San Sebastián – Chile.
- Curso Instructor en simulación clínica – Universidad San Sebastián – Chile.
- Académico vinculación con el medio – Universidad San Sebastián, Chile.
- Académico externo Universidad Andrés Bello, Chile.
- Coordinador Nacional Área Gestión Alimentaria, Carrera Nutrición y Dietética, Universidad San Sebastián.



3° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

101 horas académicas

26 enero de 2023

Modalidad online

Inscripciones@vivesanobrasil.org



Respaldado por:

