



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



27 de septiembre 2024



187
horas académicas



Modalidad online



Inscripciones@vivesanobrasil.org

Respaldo por:





DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



Bienvenida(o)

Los diplomados en ciencias de la salud son programas orientados a la formación de profesionales calificados para resolver problemas específicos de alta complejidad en diferentes disciplinas profesionales. Los diplomados en ciencias de la salud requieren de la participación activa, mediante el desarrollo de actividades teóricas y prácticas para el cumplimiento de los objetivos del programa que tributan al perfil de egreso.



DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



Modalidad: **online**



187
horas académicas



Inicio:
27 de septiembre de 2024



Cierre Definitivo:
11 de abril de 2025

VALOR



Total:
\$395 USD



Público objetivo:

- **Nutricionistas**
- **Estudiantes de Nutrición y Dietética**





Descripción

- El Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación es un programa de postgraduación ofrecido por el Instituto Universitario Vive Sano. Este diplomado se presenta como una iniciativa educativa de vanguardia, diseñada con el objetivo de formar profesionales altamente competentes y comprometidos en la mejora y control de calidad en servicios de alimentación.
- Nuestra misión es proporcionar a los participantes un conocimiento profundo y habilidades prácticas, fundamentadas en principios éticos y de calidad, que les permitan gestionar y optimizar de manera efectiva los diferentes aspectos de los servicios de alimentación. El programa abarca desde modelos de gestión aplicados, implementación y administración de proyectos, hasta la gestión del talento humano y el cumplimiento de normativas sanitarias.





Descripción

- A través de un enfoque pedagógico innovador, nuestro programa busca ofrecer una educación integral que integre la teoría con la aplicación práctica. Los participantes tendrán la oportunidad de desarrollar habilidades en la evaluación y la gestión estratégica de servicios, considerando aspectos clave como la sustentabilidad alimentaria y los sistemas de gestión de calidad incluyendo el proceso de auditoría interna.
- El cuerpo docente del diplomado está compuesto por expertos reconocidos en los campos de gestión de la calidad y servicios de alimentación, asegurando así una educación de primera calidad. Además, promovemos la participación en actividades que potencian el autoconocimiento y el aprendizaje continuo, basados en la investigación más reciente.
- Si buscas una experiencia educativa enriquecedora y desafiante que te prepare para enfrentar los retos de la gestión de calidad en servicios de alimentación, te invitamos a unirse a nuestro programa.





Objetivo General

- Objetivo general: desarrollar habilidades para una gestión integral de los servicios de alimentación, mediante el empleo de herramientas técnicas que faciliten el uso eficiente de los recursos.





Objetivos Específicos

¿Qué aprenderás del programa?

MÓDULO 1:

Modelos de Gestión Aplicados a Servicios de Alimentación

- Analizar los diferentes modelos de gestión en el sector de servicio de alimentación.

MÓDULO 2:

Implementación de un proyecto en Servicios de Alimentación

- Comprender las etapas de la implementación de un proyecto de servicios de alimentación.

MÓDULO 3:

Administración de un Servicio de Alimentación

- Identificar los elementos de la administración exitosa de un servicio de alimentación.

MÓDULO 4:

Gestión del talento Humano

- Analizar la importancia de la gestión del talento humano en servicios de alimentación.

MÓDULO 5:

Higiene y exigencias sanitarias para Unidades Centrales de Producción

- Aplicar las bases de la higiene alimentaria a los sistemas de control de calidad utilizados en la elaboración de alimentos preparados.





Objetivos Específicos

¿Qué aprenderás del programa?

MÓDULO 6:

Sistemas de Gestión de Calidad y proceso de auditoría interna

- Aplicar los procesos de aseguramiento de la calidad alimentaria en unidades centrales de producción.

MÓDULO 7:

Sustentabilidad alimentaria

- Comprender los principales procesos de sustentabilidad alimentaria.





Perfil de egreso

- El egresado del Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación del Instituto Universitario Vive Sano será un profesional altamente capacitado para **liderar y optimizar la calidad en los servicios de alimentación**. Este profesional estará equipado con conocimientos avanzados y habilidades prácticas para implementar y administrar eficazmente sistemas de gestión de calidad, abarcando desde la planificación y ejecución de proyectos hasta el manejo integral del talento humano y la adherencia a normativas sanitarias.



Perfil de egreso

- Con una formación basada en principios éticos y de excelencia, el graduado podrá llevar a cabo auditorías internas, garantizar la sustentabilidad alimentaria y aplicar modelos de gestión innovadores que respondan a los desafíos contemporáneos del sector. Además, estará preparado para evaluar y gestionar estratégicamente los servicios de alimentación, mejorando continuamente los procesos y prácticas existentes.
- Gracias a un enfoque pedagógico que integra la teoría con la práctica, el egresado desarrollará no solo competencias técnicas, sino también habilidades interpersonales y de liderazgo, lo que le permitirá actuar con responsabilidad y compromiso en la búsqueda de la excelencia. Será un profesional versátil, capaz de enfrentar y adaptarse a los rápidos cambios del mercado, promoviendo ambientes de trabajo innovadores y centrados en la calidad.





Modalidad:

Educación a Distancia



Metodología de “Aula Invertida” con video clases expositivas.



Acceso a bibliografía de alto impacto y basada en la evidencia



Evaluaciones formativas y sumativas



Simulación Clínica



Semanas de receso de integración de contenido



Foro



Ebook: Manual para la inocuidad de servicios de alimentación colectiva





Fortalezas del programa



Aprendizaje Online

Podrás estudiar a tu propio ritmo, en cualquier horario y lugar.



Campus Virtual

Vive Sano Academy es nuestra propia plataforma educativa.



Docentes Especializados

Los estudiantes podrán acceder a las mejores clases y materiales desarrollados por nuestros docentes.



Apoyo al Estudiante

Tendrás apoyo de asistencia estudiantil que te permitirá resolver dudas del programa y de la plataforma.



Metodologías Activas

Podrás participar de encuentros en vivo, simulaciones y laboratorios de morfofisiología dependiendo de la oferta académica. Además tendrás acceso a una gran biblioteca de artículos científicos para complementar tu aprendizaje.



Evaluaciones Formativas y Sumativas

Podrás estudiar a tu propio ritmo, en cualquier horario y lugar.



Foros

Donde podrás hacer **networking** o intercambio de ideas entre colegas de todo el mundo.





Modelo Educativo

El modelo educativo del Instituto Universitario Vive Sano se estructura en torno a tres fases esenciales: Inspírate, Aprende y Aplica, colocando al estudiante en el centro del proceso de aprendizaje.

Inspírate

La etapa inicial, "Inspírate", sirve como puerta de entrada al universo académico, donde los estudiantes se sumergen en videos introductorios que establecen el terreno conceptual. Estos recursos visuales son diseñados para despertar la curiosidad, permitiendo a los estudiantes enfrentarse a los desafíos académicos y conectar con los conceptos clave del módulo. Se fomenta la reflexión a través de preguntas dirigidas, sentando las bases para las ideas y teorías que serán exploradas en detalle.





Modelo Educativo

Aprende

En la fase "Aprende", el modelo adopta la metodología de aula invertida, permitiendo a los estudiantes profundizar en los contenidos a través de videos interactivos, auto instructivos y asincrónicos. Este enfoque facilita la exploración autónoma del material académico, complementado con actividades prácticas y una biblioteca de recursos complementarios. El aprendizaje se enriquece mediante la interacción en un muro colaborativo, donde estudiantes y docentes intercambian experiencias y dudas, promoviendo un entorno de aprendizaje colaborativo y dinámico.

Aplica

La última etapa, "Aplica", está diseñada para la integración y aplicación práctica de los conocimientos teóricos. Los estudiantes participan en actividades sumativas, como pruebas de selección múltiple y encuentros virtuales, que permiten evaluar y reforzar los aprendizajes adquiridos. La realización de actividades prácticas y proyectos grupales, supervisados por el cuerpo docente, asegura la comprensión y aplicación efectiva de los conceptos estudiados en escenarios reales. La retroalimentación detallada y las oportunidades de discusión refuerzan el proceso de aprendizaje y fomentan un enfoque crítico y reflexivo.

En resumen, el modelo educativo del Instituto Universitario Vive Sano está meticulosamente diseñado para inspirar, educar y empoderar a los estudiantes, permitiéndoles no solo adquirir conocimientos, sino también aplicarlos de manera efectiva en su desarrollo profesional y personal.





Metodología



- **Metodología de "Aula Invertida" con video clases expositivas.**

La metodología de "Aula Invertida" con video clases expositivas es una estrategia educativa innovadora que ha revolucionado la forma en que se imparten las lecciones. En este enfoque, los estudiantes tienen acceso a videos pregrabados que contienen las explicaciones y el contenido principal de la lección, que pueden ver antes de la clase. Esto permite que el tiempo en el aula se utilice de manera más interactiva y significativa, ya que los estudiantes llegan a la clase con un conocimiento previo del tema. Durante la clase, el enfoque se desplaza hacia la resolución de problemas, discusiones y actividades prácticas, lo que promueve un aprendizaje más activo y participativo. La metodología de "Aula Invertida" con video clases expositivas no solo brinda a los estudiantes flexibilidad para aprender a su propio ritmo, sino que también fomenta un ambiente de aprendizaje más colaborativo y centrado en el estudiante.



Metodología



- **Semana de receso**

Las semanas de receso en un programa de especialidad son vitales por varias razones clave. En primer lugar, permiten a los participantes recargar energías y reducir el agotamiento, lo que mejora su bienestar y concentración. Además, ofrecen tiempo para reflexionar, consolidar conocimientos y promover la creatividad. Por último, reducen el estrés, mejoran el rendimiento académico y la satisfacción general de los estudiantes. En resumen, estas pausas son esenciales para equilibrar la vida académica y personal, facilitando un aprendizaje más efectivo y gratificante.





Metodología



• Simulación Clínica

Instancias para consolidar el aprendizaje de manera activa y práctica, donde los estudiantes podrán visualizar al docente facilitador realizando un abordaje clínico contemplando los protocolos formales de la atención médico-paciente. Entregando además recomendaciones para las interacciones interpersonales en la atención clínica, espacios inmersivos con tecnología 3D para aumentar la comprensión de la fisiopatología abordada y preguntas formativas e interactivas que promueven la participación activa del estudiante.





Estructura curricular

- El Diplomado en **Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación** tiene una duración de 8 meses. Consta de 182 horas cronológicas distribuidas en:

Videos Introductorios	4 horas
Prueba Diagnóstico	8 horas
Clases	52
Ebooks	20
Encuentro en vivo	3
Pruebas	3
Simulación	16 horas
Recursos	78
Total	187

El material subido al aula luego de finalizado el programa académico permanecerá en formato mp4 no disponible para la descarga, pero si para consulta Online por un tiempo de 2 meses.





Evaluación y Aprobación

Para aprobar el programa, es necesario obtener una calificación promedio final que supere el 60% del total posible. Para ilustrar esto, si deseas expresar tu calificación final de las siguientes maneras:

- En una escala de 100, el estudiante debe tener más de **60 puntos**.
- En una escala de 10, el estudiante debe tener más de **6 puntos**.
- En una escala de 7, el estudiante debe tener más de **4.2 puntos**.
- En una escala de 5, el estudiante debe tener más de **3 puntos**.

El programa cuenta con diversos tipos de evaluaciones de carácter individual:

- 4 Pruebas de selección múltiple de 25 % cada una

Este es un programa de educación formal en temas de nutrición. Otorgamos un certificado 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). Este certificado no conduce a título de posgrado universitario.

De acuerdo con las directrices normativas del Ministerio de Educación de Brasil, este certificado hace parte de la oferta educativa formal y, por lo tanto, da lugar a la expedición de un diploma de titulación el cual no conduce a un título de especialista.

Todos los módulos cuentan con pruebas de selección múltiple para evaluar de manera sumativa el cumplimiento de los aprendizajes esperados. Por otro lado, se cuentan con actividades formativas que complementan el desarrollo académico del programa educativo.





El Instituto se reserva el derecho a no impartir los programas que no alcancen un número mínimo de estudiantes matriculados que posibilite el buen desarrollo académico, en cuyo caso el estudiante podrá optar por la devolución íntegra de los importes abonados, por el mantenimiento de la matrícula hasta la próxima convocatoria o por la formalización de la matrícula en otro programa académico.

En caso de que el alumno quiera apostillar el diploma emitido por el Gobierno Federal de Brasil y siendo válido en más de 116 países (Convenio de la Haya) serán cobradas tasas adicionales.

Al finalizar el programa los alumnos tendrán:

1

Certificado de aprobación del Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación, otorgado Instituto Universitario Vive Sano, de Brasil (formato online)



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO



Derecho de Cancelación

El estudiante puede cancelar:

a) Dentro del plazo legal de 7 (siete) días, contados a partir del día de pago, con devolución total de los valores pagados.

b) Transcurridos los 7 días del plazo legal, si existe una solicitud de cancelación, el estudiante deberá:

- Pagar una tasa de cancelación del 10% (diez por ciento) de los meses restantes, es decir, el importe restante a pagar por el curso.
- Caso tal el alumno no realice los pagos de la tasa de cancelación este se someterá a un cobro interno a nivel institucional, posteriormente si el alumno no procede con la tasa este será cobrado por una empresa externa.





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.



Avales académicos

Nuestro diplomado está respaldado por: La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad SEK, La Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador, La Asociación Mexicana de Nutriología A.C, Academia Peruana de Nutrición, Asociación Fuegoína de Graduados en Nutrición, Universidad de las Américas, Colegio de Nutriólogos de San Luis Potosí A.C, Colegio de Nutriólogos del Estado de Tabasco A.C, El Colegio de Graduados de Nutrición de Santa Fe, primera circunscripción, La Liga Académica Fisiología Humana de la Universidad Federal de São Paulo, Universidad Regional del Sureste A.C., Colegio de Nutriólogos de la Laguna Coahuila.





Apostilla de la Haya

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 estudiante el valor de la misma.

El documento emitido será en idioma portugués, el valor de la apostilla por el gobierno brasileño es de USD 65 + USD 35 correspondiente a la tasa de autenticación de documentos públicos en Brasil + el envío de estos documentos al país del solicitante es de alrededor (depende del país de destino) USD 70 lo cual hace un total (aproximado) de USD 170.

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





Equipo de 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.



Camilo Aburto

Director del Programa

Sobre mí

- Nutricionista, Universidad Andrés Bello, Chile.
- Magíster en Alimentos Funcionales, Universidad del Atlántico, España.
- Diplomado en Docencia Universitaria Universidad Andrés Bello, Chile.
- © MBA en Innovación y Emprendimiento, ENEB, España.
- Gerente Académico del Instituto Universitario Vive Sano.



Carlos Ramos

Coordinador del Programa

Sobre mí

- Licenciatura en Nutrición y Dietética (Universidad de Los Andes - Venezuela).
- Diplomado en Farmacología Clínica (Universidad de Los Andes - Venezuela).
- Especialista en Nutrición Clínica (Universidad de Los Andes - Venezuela)
- Especialista en Fisiología del Ejercicio (Universidad Federal de São Paulo - Brasil).
- Especialista en Nutrición Aplicada al Ejercicio Físico (Universidad de São Paulo - Brasil),
- Especialidad en Metodologías activas de la educación (USP- Brasil)
- Doctor en Ciencias (Universidad Federal de São Paulo), línea de investigación: Pediatría, Director de Instituto Universitario Vive Sano - Brasil.



Rafael León

Coordinador del Programa

Sobre mí

- Licenciatura en Nutrición y Dietética de la Universidad de los Andes (ULA).
- Curso Medio en Salud Pública ULA.
- Especialista en Nutrición Clínica ULA.
- Especialista en Educación Física. Mención: Teoría y Metodología del Entrenamiento Deportivo ULA.
- Doctorando en Ciencias de la Actividad Física y los Deportes ULA.
- Docente y Coordinador Académico del Instituto Universitario Vive Sano.
- Árbitro de la Revista de Investigación, Docencia y Extensión ULA.
- Docente del postgrado - Especialidad en Educación Física. Mención: Teoría y Metodología del Entrenamiento Deportivo ULA.



Equipo Docente





Conoce a nuestros docentes



**Byron del
Canto**



**Mauricio
Vilches**



**Daniela
Pincheira**



**Paola
Cáceres**



Emily Neira



**Lizbeth
Rojas**



Javier Aros



**Maritza
Herrera**



**María Eugenia
Godoy**





Byron del Canto

Nutricionista

Sobre mí

- Administrador Público, Universidad Mayor 2022
- Diplomado en Gestión de Recursos Humanos, DUOC UC, 2021
- Diplomado en Gerencia de Servicios Clínicos, Universidad de Chile, 2017
- MBA especialización en Salud, Universidad Andrés Bello
- Pasantía en Harvard T.H. Chan School of Public Health para obtención de MBA.
- Diplomado en Alta Dirección Estratégica de Organizaciones de Salud, Universidad Andrés Bello, 2016
- Diplomado en Gestión de Organizaciones en un Entorno Competitivo, Universidad Andrés Bello, 2015
- Diplomado en Diseño de Estrategias Competitivas, Universidad Andrés Bello, 2015
- Diplomado en Formación de Líderes para la Gestión del Cambio, Universidad Adolfo Ibañez, 2011
- Diplomado en Gestión, Universidad de Chile, 2006
- Nutricionista, Universidad de Chile, 2005

Otras formaciones y actividades:

- Docente IP Chile durante el 2011, carrera de Técnico en Gastronomía
- Docente en DUOC durante el 2016, carrera de Técnico en Gastronomía.
- Experiencia en el sector público y privado en Chile. En Servicios de Alimentación en área Salud, así como en Educación.



Daniela Pincheira

Nutricionista

Sobre mí

- Magister en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición. 2014 Universidad de Valparaíso.
- Nutricionista. Licenciada en nutrición y dietética. 2012 Universidad de Valparaíso

Otras formaciones y actividades:

- Diplomado en Gestión Universitaria 2022 Universidad de Valparaíso.
- Diplomado en Docencia Universitaria 2017 Universidad de Valparaíso.
- Coordinación de Prácticas Profesionales y curriculares 2018-2025
- Consejo consultivo Unidad de Campos Clínicos y Prácticas Profesionales 2023-2024
- Comité académico de MGSAN
- Supervisora de Internado en Administración de SAN





Emily Neira

Nutricionista

Sobre mí

- Licenciado en nutrición y dietética - **Universidad de Concepción (UdeC) – Chile.**
- Magister en Dirección y Gestión Estratégica en Salud, Universidad San Sebastián- Chile.
- Diplomado en Gestión de Instituciones de Salud.
- Diplomado en Gestión Estratégica.
- Diplomado Habilidades Directivas para la Gestión en Salud.
- Diplomado en Implementación del Sistema HACCP y HARPC en la Industria de los Alimentos.

Otras formaciones y actividades:

- Nutricionista con experiencia en el área de Gestión y Calidad Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalaria.
- Co-autora Ebook Guía para la elaboración de un Manual para la Inocuidad en Servicios de Alimentación Colectiva - Instituto Universitario Vive Sano.
- Investigador asociado grupo de investigación Gestión e Inocuidad- Instituto Universitario Vive Sano.
- Docente asistencial de alumnos Internos de Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción.



Javier Aros

Nutricionista

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.





Lizbeth Rojas

Licenciada en Nutricion y Dietetica

Sobre mí

- Licenciada en Nutrición y Dietética - **Universidad de Los Andes (ULA) – Venezuela.**
- Especialidad en Servicios Asistenciales en Salud – Universidad Católica Andrés Bello - Venezuela.
- Doctorando en Gerencia – Universidad Yacambu - Venezuela.

Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario Universidad de Los Andes por 18 años
- Docente Universitario – Instituto Iberoamericano-Mexico
- Docente Universitario – Universidad Privada del Estado de Mexico
- Investigador en el área de Gerencia de Servicios de Alimentacion
- Conferencista.



Maritza Herrera

Nutricionista

Sobre mí

- Licenciado en Nutrición y Dietética - **Universidad Santo Tomas (UST) – Chile.**
- Magister en Pedagogía para la Educación Superior - **Universidad Santo Tomas (UST) – Chile.**
- Diplomado en Pedagogía para la Educación Superior - **Universidad Santo Tomas (UST) – Chile.**
- Estudios de Diseño y Evaluación de proyectos para Sector Salud- **IAS, Universidad de Chile.**
- Estudios de Simulación para Prácticas Clínicas Simuladas Interprofesionales y de evaluación de ECOE “examen clínico objetivo estructurado” **Universidad de las Américas (UDLA) - Chile**

Otras formaciones y actividades:

- Académico de cátedra de las asignaturas de Administración en Servicios de Alimentación y Gestión de Servicios de Alimentación. Supervisor de internados profesionales del área de servicios de alimentación Universidad Santo Tomás.
- Docente adjunto de Simulación Clínica en el área de Atención Primaria Salud. Universidad de las Américas.
- 10 años experiencia como jefa de producción y calidad en UCP a través de empresas conecionadas de servicios de alimentación, para Hospital Padre Hurtado y Hospital Clínico San Borja Arriarán, Santiago de Chile.
- 8 años como facilitadora de relatorías, charlas y cursos SENCE asociadas a las BPM, higiene, calidad e inocuidad alimentaria, normativas vigentes, auditorias y alimentación saludable y GABAS, entre otros.





Mauricio Vilches

Nutricionistas

Sobre mí

- Licenciado en nutrición y dietética - **Universidad de Valparaíso (UV) – Valparaíso, Chile.**
- Diplomado en gestión pública – Universidad del Desarrollo, Santiago de Chile
- Magíster en alimentos mención gestión, calidad e inocuidad de los alimentos, Universidad de Chile, Santiago de Chile

Otras formaciones y actividades:

- Docente Universitario Universidad de Valparaíso, pre grado y post grado.
- Docente Universitario Universidad Bernardo O´Higgins, pre grado.
- Docente Universitario Universidad San Sebastián, pre grado, post grado, investigación (en desarrollo).
- Docente Universitario Universidad Nacional Andrés Bello, pre grado.
- Asesor técnico experto MINSAL, actualización orientación técnica para servicios de alimentación y nutrición.
- Asesor y auditor BPM y HACCP.
- Auditor Líder ISO 22000, Bureau Veritas Certification, Chile.
- Auditor Líder ISO 9001, The Victoria Group, Chile.



Paola Cáceres

Nutricionista

Sobre mí

- Licenciado en nutrición y dietética - Universidad de Chile – Chile
- Nutricionista- Universidad de Chile – Chile
- Magíster en Ciencias de la Nutrición, mención alimentos saludables – INTA, U. de Chile -Chile
- Diplomada en Formación para la Sustentabilidad en Instituciones de educación Superior – Universidad Tecnológica Metropolitana

Otras formaciones y actividades:

- Profesora asistente departamento de nutrición U. de Chile
- Subdirectora Escuela de Nutrición y Dietética U. de Chile
- Docente Carrera Nutrición y Dietética U. de Chile
- Cofundadora Red de Innovación e Investigación en Docencia para la Formación del Nutricionista
- Investigador en el área de alimentos y preparaciones culinarias saludables y sustentables.
- Conferencista en actividades de extensión y vinculación con el medio
- Asesora técnica proyecto desperdicios domiciliarios en Argentina





María Eugenia Godoy

Nutricionistas

Sobre mí

- Nutrición y Dietética, Universidad de la Frontera
- Magíster en Pedagogía Universitaria, U. Mayor
- Magister en Dirección y Gestión estratégica en salud, U. San Sebastián
- Postítulo Especialización en Procesamiento de alimentos U. Federico Santa Maria

Otras formaciones y actividades:

- Especialización en procesamiento de alimentos; U. F. Sta. Maria
- Gestión de Instituciones en Salud U. San Sebastián
- Gestión estratégica; U. San Sebastián
- Gestión de Calidad e Inocuidad alimentaria; Minsal
- Gestión de empresas, U. Austral
- Grasas y aceites en la nutrición humana; U. de Chile



¡Nos vemos en
el Diplomado!



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



27 de septiembre 2024



187
horas académicas



Modalidad online



Inscripciones@vivesanobrasil.org

Respaldo por:

