



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



CRONOGRAMA

Programación Académica



Módulos:

1 Modelos de Gestión Aplicados a Servicios de Alimentación

Fecha: 27-09-24

Clase 1. Introducción a la teoría general de administración

Javier Aros

Fecha: 03-10-24

Clase 2. Modelos de gestión empresarial aplicados a servicios de alimentos

Maritza Herrera

Fecha: 08-10-24

Clase 3. Innovación aplicada a servicios de alimentos

Maritza Herrera

2 Implementación de un proyecto en Servicios de Alimentación

Fecha: 10-10-24

Clase 4. Desarrollo de proyectos público - privados en servicios de alimentación

Javier Aros

Fecha: 15-10-24

Clase 5. Estudio de factibilidad de proyectos

Emily Neira

Fecha: 17-10-24

Clase 6. Factibilidad económica de proyectos

Maritza Herrera

Fecha: 22-10-24

Clase 7. Gestión presupuestaria en la implementación de proyectos para SAN

Javier Aros

Clase Zoom: 25-09-24

Prueba 1º: 27-09-24

Semana de receso: 23-10-24 a 04-11-24

Programación Académica



3 Administración de un Servicio de Alimentación

Fecha: 05-11-24

Clase 8. Organización interna de una unidad central de producción

Javier Aros

Fecha: 07-11-24

Clase 9. Administración de recursos y control de costos

Daniela Pincheira

Fecha: 12-11-24

Clase 10. Gestión de abastecimiento

Daniela Pincheira

Fecha: 14-11-24

Clase 11. Control de inventarios

Daniela Pincheira

Fecha: 19-11-24

Clase 12. Servicios de alimentación y nutrición, y su gestión clínica

Byron Del Canto

4 Gestión del talento Humano

Fecha: 21-11-24

Clase 13. Habilidades directivas

Emily Neira

Fecha: 26-11-24

Clase 14. Gestión del talento humano

Emily Neira

Fecha: 28-11-24

Clase 15. Negociación y resolución de conflictos

Emily Neira

Fecha: 03-12-24

Clase 16. Desafíos de una jefatura de operaciones

Byron Del Canto

Clase Zoom: 31-10-24

Prueba 2º: 05-11-24

Semana de receso: 04-12-24 a 18-12-24

Programación Académica



5 Higiene y exigencias sanitarias para Unidades Centrales de Producción

Fecha: 19-11-24

Clase 17. Fundamentos de microbiología de los alimentos

Maritza Herrera

Fecha: 23-12-24

Clase 18. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos

Javier Aros

Fecha: 07-01-25

Clase 19. Programa de pre requisitos y buenas prácticas de manufactura

Javier Aros

6 Sistemas de Gestión de Calidad y proceso de auditoría interna

Fecha: 09-01-25

Clase 20. Fundamento de los de sistema de aseguramiento de la calidad (HACCP, ISO 22.000, BRS, IFS, rol GFSI)

Mauricio Vilches

Fecha: 14-01-25

Clase 21. Principales herramientas de los sistemas de aseguramiento de calidad

Mauricio Vilches

Fecha: 16-01-25

Clase 22. Implementación de un proceso de auditoría etapa 1

Mauricio Vilches

Fecha: 21-01-25

Clase 23. Implementación de un proceso de auditoría etapa 2

Mauricio Vilches

Fecha: 23-01-25

Clase 24. Esquemas de certificación de calidad en empresas alimentarias (HACCP, ISO 22.000, BRS, IFS, rol GFSI)

Mauricio Vilches

Fecha: 28-01-25

Simulación 1: ejercicio práctico del paso a paso de un proceso de auditoría

Javier Aros

Fecha: 30-01-25

Simulación 2: elaboración de caso HACCP para determinar puntos críticos de control

Javier Aros

Programación Académica



Sustentabilidad alimentaria

Fecha: 04-02-25

Clase 25. Gestión ambiental y producción limpia

Lizbeth Rojas

Fecha: 06-02-25

Clase 26. Manejo sustentable en unidades centrales de producción

Paola Caceres

Fecha: 11-02-25

Clase 27. Alimentación con enfoque sustentable

Paola Caceres

Fecha: 13-02-25

Clase 28. Emergencias y crisis que afectan la seguridad alimentaria en servicios de alimentación

María Eugenia Godoy

Clase Zoom: 14-01-25

Prueba 3º: 16-01-25



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 27-09-24

Prueba 2 desde el 05-11-24

Prueba 3 desde el 16-01-25

Cierre Definitivo

11 de abril de 2025



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Semanas de receso

Receso 1°: 23-10-24 a 04-11-24

Receso 2°: 04-12-24 a 18-12-24

Cierre Definitivo

11 de abril de 2025



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



CRONOGRAMA