



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DIPLOMADO

Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



2° cohorte

CRONOGRAMA

Programación Académica

Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



Módulos:

1 Modelos de Gestión Aplicados a Servicios de Alimentación

29-04-25

Clase 1. Introducción a la teoría general de administración

Javier Aros

01-05-25

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

Maritza Herrera

06-05-25

Clase 3. Innovación aplicada a servicios de alimentos

Maritza Herrera

2 Implementación de un proyecto en Servicios de Alimentación

08-05-25

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

Javier Aros

13-05-25

Clase 5. Estudio de factibilidad de proyectos

Emily Neira

15-05-25

Clase 6. Factibilidad económica de proyectos

Maritza Herrera

20-05-25

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

Maritza Herrera

Encuentro en vivo 1º: 21-05-25

Receso 1º: 20-05-25 al 03-06-25

Programación Académica

Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



3

Administración de un Servicio de Alimentación

03-06-25

Clase 8. Organización interna de una unidad central de producción

Javier Aros

05-06-25

Clase 9. Administración de recursos y control de costos

Javier Aros

10-06-25

Clase 10. Gestión de abastecimiento

Javier Aros

12-06-25

Clase 11. Control de inventarios

Javier Aros

17-06-25

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

Emily Neira

4

Gestión del talento Humano

19-06-25

Clase 13. Habilidades directivas

Emily Neira

24-06-25

Clase 14. Gestión del talento humano

Emily Neira

26-06-25

Clase 15. Negociación y resolución de conflictos

Emily Neira

01-07-25

Clase 16. Desafíos de una jefatura de operaciones

Emily Neira

Encuentro en vivo 2°: 09-07-25

Receso 2°: 01-07-25 al 22-07-25

Programación Académica

Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



5

Higiene y exigencias sanitarias para Unidades Centrales de Producción

22-07-25

Clase 17. Fundamentos de microbiología de los alimentos

Maritza Herrera

24-07-25

Clase 18. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos

Javier Aros

29-07-25

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

Javier Aros

6

Sistemas de Gestión de Calidad y proceso de auditoría interna

31-07-25

Clase 20. Principales herramientas de los sistemas de aseguramiento de calidad

Mauricio Vilches

05-08-25

Clase 21. Fundamento de los de sistemas de aseguramiento de la calidad (HACCP, ISO 22.000, BRC, IFS, rol GFSI)

Mauricio Vilches

07-08-25

Clase 22. Esquemas de certificación de calidad en empresas alimentarias (HACCP, ISO 22.000, BRC, IFS, rol GFSI)

Mauricio Vilches

12-08-25

Clase 23. Implementación de un proceso de auditoría etapa 1

Mauricio Vilches

14-08-25

Clase 24. Implementación de un proceso de auditoría etapa 2

Mauricio Vilches

19-08-25

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

Javier Aros

21-08-25

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

Javier Aros

Programación Académica

Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



7

Sustentabilidad alimentaria

26-08-25

Clase 25. Gestión ambiental y producción limpia

Lizbeth Rojas

28-08-25

Clase 26. Manejo sustentable en unidades centrales de producción

Paola Caceres

02-09-25

Clase 27. Alimentación con enfoque sustentable

Paola Caceres

04-09-25

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

María Eugenia Godoy

Encuentro en vivo 3°: 10-09-25

Evaluaciones

Prueba 1

desde el 23-05-25

Prueba 2

desde el 11-07-25

Prueba 3

desde el 12-09-25

Cierre Definitivo

07 de noviembre 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



2º cohorte

CRONOGRAMA