

1º cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



 HORAS **135** horas académicas

 INICIO **06 noviembre | 2025**

 MODALIDAD **online**

 Inscripciones@vivesanobrasil.org

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Modalidad: online

Horas: 135 horas académicas

Inicio: 06-11-25

Cierre Definitivo: 20-03-26

Valor: 130 USD

BIENVENIDA

- Las certificaciones 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.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

DESCRIPCIÓN

- La **Certificación Internacional en Auditoría Interna de Calidad** es un programa de postgraduación otorgado por el Instituto Universitario Vive Sano, diseñado para formar profesionales capaces de evaluar, implementar y supervisar sistemas de gestión de calidad e inocuidad en servicios de alimentación, bajo los más altos estándares normativos y científicos internacionales.
- Este programa se posiciona como una propuesta académica innovadora y altamente aplicada, cuyo objetivo central es capacitar a auditores internos competentes, capaces de interpretar y aplicar marcos regulatorios, ejecutar procesos de auditoría y liderar estrategias de mejora continua en establecimientos de producción, procesamiento y servicio de alimentos.



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESCRIPCIÓN

- A lo largo del curso, los participantes adquirirán conocimientos clave sobre **microbiología alimentaria aplicada**, factores ecológicos que determinan el comportamiento microbiano, y la **epidemiología de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**. Estas bases permitirán comprender el riesgo microbiológico en los sistemas alimentarios y su impacto en la salud pública.
- Se profundizará en los **requisitos sanitarios vigentes**, tanto a nivel nacional como internacional, y en la aplicación de herramientas técnicas como las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y los Programas de Prerrequisitos, fundamentales para el aseguramiento de la inocuidad.



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESCRIPCIÓN

- En la segunda etapa del programa, se abordarán en profundidad los **Sistemas de Gestión de Calidad**, especialmente el **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)**, sus siete principios, y su integración como parte de un plan de auditoría interno estructurado y efectivo. Los participantes desarrollarán competencias para planificar, ejecutar y dar seguimiento a auditorías internas, conforme a normativas reconocidas como ISO 19011 y otras regulaciones aplicables al rubro alimentario.
- Desde un enfoque interdisciplinario y basado en evidencia, la certificación combina teoría, resolución de casos, simulaciones prácticas y una tutoría final aplicada, asegurando un aprendizaje activo y orientado a la realidad profesional.



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESCRIPCIÓN

- Este programa está dirigido a nutricionistas, médicos, ingenieros en alimentos y profesionales vinculados a la gestión de calidad o a servicios de alimentación, y tiene como propósito final dotarlos de herramientas para mejorar la trazabilidad, la inocuidad, la conformidad legal y la eficiencia operativa de los servicios que supervisan o lideran.
- Si buscas una experiencia académica rigurosa, con impacto inmediato en tu desempeño profesional, te invitamos a formar parte de esta certificación y convertirte en un referente en auditoría interna y gestión de calidad en el sector alimentario.

Dirigido a:

- Nutricionistas
- Administradores de contrato
- Ingenieros en Alimentos
- Estudiantes de carreras de nutrición e ingeniería de los alimentos



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

OBJETIVO GENERAL

- Formar profesionales capacitados para implementar y supervisar **sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria**, mediante la aplicación de herramientas normativas, microbiológicas y metodológicas orientadas a la **auditoría interna en servicios de alimentación**. El programa proporciona una base sólida en microbiología aplicada, legislación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistema HACCP, así como en el desarrollo de competencias técnicas para planificar, ejecutar y dar seguimiento a auditorías internas, promoviendo una cultura de mejora continua, cumplimiento regulatorio y protección de la salud pública.



Resumen de cada módulo conclusivo

1

Módulo 1 Fundamentos de la Microbiología en los Servicios de Alimentación

En este módulo 1, analizar los principales agentes microbiológicos asociados a enfermedades alimentarias para interpretar riesgos en auditorías

2

Módulo 2 Higiene y exigencias sanitarias para Unidades Centrales de Producción

En este módulo 2, aplicar las bases de la higiene alimentaria a los sistemas de control de calidad utilizados en la elaboración de alimentos preparados

3

Módulo 3 Sistemas de Gestión de Calidad y proceso de auditoría interna

En este módulo 3, aplicar los procesos de aseguramiento de la calidad alimentaria en unidades centrales de producción

4

Módulo 4 Proceso de Auditoria interna

En este módulo 4, comprender el proceso de auditoria interna en Servicios de Alimentación y Nutrición



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

PERFIL DEL EGRESADO

- El egresado de la **Certificación Internacional en Auditoría Interna de Calidad** será un profesional preparado para liderar y ejecutar auditorías internas en servicios de alimentación, con un enfoque basado en evidencia, cumplimiento normativo y mejora continua. Estará capacitado para identificar riesgos microbiológicos, interpretar marcos regulatorios, aplicar Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP, y conducir procesos de auditoría con objetividad, ética y rigurosidad técnica.
- Su formación le permitirá integrarse en equipos de control de calidad, gestión sanitaria e inocuidad alimentaria, actuando en contextos clínicos, institucionales o industriales, y contribuyendo activamente a garantizar la seguridad de los alimentos y la protección de la salud pública.



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 podrá acceder a las mejores clases y material desarrollados por nuestros docentes.

Apoyo al estudiante

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

Evaluaciones formativas y sumativas

Podrás evaluar tu aprendizaje y obtener tu certificado validado por nuestros avales académicos.

Foros

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



MODALIDAD

Educación a distancia

Fortalezas del programa

Metodologías activas

1. Metodología de “Aula Invertida”
con video clases expositivas

2. Acceso a bibliografía de alto
impacto y basada en la evidencia

3. Evaluaciones formativas y sumativas

4. Foro

5. Tutoría clínica

6. Ebook Seguridad Alimentaria

7. Ebook de Guía de Elaboración de
Manual para la Inocuidad



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

1. Inspírate

2. Aprende

3. Aplica

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

1. 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. Además nuestros programas cuentan con evaluaciones diagnósticas de carácter formativo que ayudarán a evaluar el perfil de ingreso y los aprendizajes previos de cada estudiante.



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

2. APRENDE

- En la fase "Aprende", el modelo adopta la metodología de enseñanza y aprendizaje basada en la evidencia, 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 foro colaborativo y encuentros en vivo, donde estudiantes y docentes intercambian experiencias y dudas, promoviendo un entorno de aprendizaje colaborativo y dinámico.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

3. 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.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

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.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

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.



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Tutoría clínica

- Espacios orientadores del aprendizaje y de apoyo educativo en formato asíncrono facilitadores de herramientas que potenciarán el conocimiento de los estudiantes, basadas en los escenarios o desafíos más comunes durante la práctica clínica o laboral, buscando el perfeccionamiento de habilidades y competencias específicas, a través de la confrontación y resolución de estos escenarios o desafíos con referentes teórico-conceptuales, y que finalmente serán debatidos en los encuentros en vivo.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



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.





Estructura curricular

por horas

El programa académico tiene una duración de **3 meses**. Consta de **135 horas** cronológicas distribuidas en:

Inspírate: videos introductorios	2
Inspírate: prueba diagnóstico	1
Aprende: clases	21
Aprende: material complementario	42
Aprende: Ebook	60
Aplica: prueba	2
Aplica: Tutoría clínica	6
Aplica: Prueba de Cierre	1
Total	135

El material cargado al aula, una vez finalizado el programa académico, permanecerá en formato MP4. No estará disponible para descarga, pero podrá ser consultado en línea durante un período de 2 meses.



Evaluación y aprobación

Durante la realización de tu curso la nota se registrará del 0 al 100, y al finalizar promediamos tu calificación a la propia para tu país de origen.

Para aprobar el curso, 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 curso contará con:

- 2 Pruebas de selección múltiple de 50 % cada una

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



Conoce a nuestros(as) docentes

*Las personas que están
detrás de este curso:*



Javier Aros

Nutricionista

- *Magíster en dirección comercial y marketing*



Emily Neira

Nutricionista

- *Magíster en dirección y gestión estratégica en salud*



Paola Cáceres

Nutricionista

- *Magíster en ciencias de la nutrición*



Equipo docente

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:

- 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.



EMILY NEIRA



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:

- 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.



NICOLÁS AGUILERA



Sobre mí:

- Magister en Docencia Universitaria. Universidad Gabriela Mistral (UGM), Chile.
- Máster© en Innovación y Seguridad Alimentaria. Universidad Católica de Murcia (UCAM), España.
- Máster en Alimentación y Nutrición. Universidad de Innovación, España.
- Nutricionista. Universidad San Sebastián (USS), Chile.
- Técnico Superior en Cocina y Gastronomía. IP Lecciona San Sebastián, España.
- Técnico en nivel superior Gastronomía Internacional. Inacap, Chile.
- Diplomado en Higiene y Seguridad Alimentaria. Universidad Europea del Atlántico, España.
- Formación de Auditor interno sistema HACCP, Kudell, Chile.
- Certificación internacional de instructor de Gastronomía, Kendall College, Universidad Nacional Louis, Chicago Illinois, Estados Unidos.
- Certificación de Recursos didácticos orientados al proceso de enseñanza de Gastronomía, Fundación Irarrazabal, Chile.

Otras formaciones:

- Docente Universitario Instituto Nacional de Capacitación Profesional (INACAP), Chile.
- Docente Instituto Profesional Latinoamericano de Comercio Exterior (IPLACEX), Chile.
- Diseñador Curricular Academia de Idiomas y Estudios Profesionales (AIEP), Chile.
- Relator y Asesor de Inocuidad Alimentaria Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), Chile.
- Relator Independiente Organismo Técnico de Capacitación (OTEC), Chile.
- Asesor de Inocuidad Alimentaria independiente.





Requisitos de egreso

Para egresar de este programa académico, el alumno debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Haber aprobado todos los módulos del plan de estudio con una calificación mínima del 60%.
- Estar al día con todas las obligaciones económicas y no tener ninguna deuda pendiente con la institución.

El cumplimiento de estos requisitos garantiza que el estudiante ha adquirido las competencias necesarias y está preparado para aplicar los conocimientos en su campo profesional.

Al finalizar el programa los alumnos tendrán:

- *Certificado de aprobación la Certificación Internacional en Auditoría Interna de Calidad otorgado Instituto Universitario Vive Sano, de Brasil (formato online)*

Apostilla de la Haya

La **apostilla de la Haya** es un tipo de certificación de carácter notarial, que tiene la finalidad de certificar la autenticidad de la firma del documento y habilitar su uso en países extranjeros. Este certificado se adjunta al documento original para que posea validez en otros países.

En el Instituto Vive Sano contamos con el respaldo del Ministerio de Educación de Brasil, además de que cuenta con el libro, folio y registro del mismo (con su respectivo código qr de verificación); adicionalmente a esto el certificado de aprobación cuenta con el número de horas académicas y la calificación obtenida tanto como la asistencia.

La educación médica continua, tiene menos de 360 horas académicas, siendo que los cursos mayor a esta cantidad horas como cursos de Graduación, Especialización, MBA, Maestrías y Doctorados, si necesitan obligatoriamente hacer trámites para convalidación (uno de los trámites es la apostilla de La Haya).

Es un trámite para validar documentos en más de 182 países miembros de este convenio.

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.

El certificado se entrega vía online, sin embargo, el estudiante puede solicitar el documento en físico a la dirección que el estudiante solicite. Para solicitar éste documento, por favor escribir al **WhatsApp +5511999616716**.





CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Derecho de cancelamiento

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.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

Información de prórroga en programas académicos

Los **programas académicos** no pueden extenderse después de su fecha de finalización establecida. Para asegurar la continuidad y el comienzo de nuevos programas, es fundamental que los programas actuales terminen en las fechas previstas.

Si un alumno no termina el programa dentro del plazo estipulado y quiere completarlo en una futura edición, deberá pagar una tasa de rematrícula equivalente a la mitad del costo del programa original.

1º cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Auditoría Interna de Calidad

IMPLEMENTACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



 HORAS **135** horas académicas

 INICIO **06 noviembre | 2025**

 MODALIDAD **online**

 Inscripciones@vivesanobrasil.org