



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

DIPLOMADO

# Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



3° 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

18-06-26

Clase 1. Introducción a la teoría general de administración

Javier Aros

23-06-26

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

Maritza Herrera

25-06-26

Clase 3. Innovación aplicada a servicios de alimentos

Maritza Herrera

2

### Implementación de un proyecto en Servicios de Alimentación

30-06-26

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

Javier Aros

02-07-26

Clase 5. Estudio de factibilidad de proyectos

Emily Neira

07-07-26

Clase 6. Factibilidad económica de proyectos

Maritza Herrera

09-07-26

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

Maritza Herrera

Receso 1º: 10-07-26 al 17-07-26

# Programación Académica

Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



3

## Administración de un Servicio de Alimentación

21-07-26

**Clase 8.** Organización interna de una unidad central de producción

Javier Aros

23-07-26

**Clase 9.** Administración de recursos y control de costos

Javier Aros

28-07-26

**Clase 10.** Gestión de abastecimiento

Javier Aros

30-07-26

**Clase 11.** Control de inventarios

Javier Aros

04-08-26

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

Emily Neira

4

## Gestión del talento Humano

06-08-26

**Clase 13.** Habilidades directivas

Emily Neira

11-08-26

**Clase 14.** Gestión del talento humano

Emily Neira

13-08-26

**Clase 15.** Negociación y resolución de conflictos

Emily Neira

18-08-26

**Clase 16.** Desafíos de una jefatura de operaciones

Emily Neira

Receso 2º: 19-08-26 al 26-08-26

# Programación Académica

Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



5

## Higiene y exigencias sanitarias para Unidades Centrales de Producción

27-8-26

**Clase 17.** Fundamentos de microbiología de los alimentos

Maritza Herrera

1-9-26

**Clase 18.** Epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos

Javier Aros

3-9-26

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

Javier Aros

6

## Sistemas de Gestión de Calidad y proceso de auditoría interna

08-09-26

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

Mauricio Vilches

10-09-26

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

Mauricio Vilches

15-09-26

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

Mauricio Vilches

17-09-26

**Clase 23.** Implementación de un proceso de auditoría etapa 1

Mauricio Vilches

22-09-26

**Clase 24.** Implementación de un proceso de auditoría etapa 2

Mauricio Vilches

24-09-26

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

Javier Aros

29-09-26

• **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

01-10-26

**Clase 25.** Gestión ambiental y producción limpia

Lizbeth Rojas

06-10-26

**Clase 26.** Manejo sustentable en unidades centrales de producción

Paola Caceres

08-10-26

**Clase 27.** Alimentación con enfoque sustentable

Paola Caceres

13-10-26

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

María Eugenia Godoy

## Evaluaciones

**Prueba 1**  
*desde el 10-07-26*

**Prueba 2**  
*desde el 19-08-26*

**Prueba 3**  
*desde el 14-10-26*

## Cierre Definitivo

**30 de noviembre de 2026**

# **CONOCE A NUESTROS (AS) PROFESORES (AS)**

*Las personas que están detrás de este curso:*



**Emily Neira**

**Nutricionista**

- Magíster en dirección y gestión estratégica de salud



**Mauricio Vilches**

**Nutricionista**

- Magíster en alimentos, mención gestión, calidad e inocuidad de los alimentos



**Lizabeth Rojas**

**Nutricionista**

- Doctorando en gerencia



**Paola Cáceres**

**Nutricionista**

- Magíster en ciencias de la nutrición, mención alimentos saludables



**Maritza Herrera**

**Nutricionista**

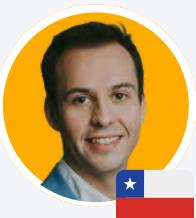
- Magíster en pedagogía para la educación superior



**María Eugenia Godoy**

**Nutricionista**

- Magíster en dirección y gestión estratégica en salud



**Javier Aros**

**Nutricionista**

- Magíster en dirección comercial y marketing



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

DIPLOMADO

# Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación

DESAFÍOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



3° cohorte

## CRONOGRAMA