



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 de 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



Lizbeth 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