



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



18 junio | 2026



194  
horas académicas



Modalidad online



Inscripciones@vivesanobrasil.org



DIPLOMADO

# Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



## Bienvenida(o)

Los diplomados 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.





**DIPLOMADO**

# Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación



Modalidad: **online**



**194**  
horas académicas



Inicio:  
**18 junio de 2026**



Cierre Definitivo:  
**30 noviembre de 2026**

**VALOR**



Total:  
**\$470 USD**



Público objetivo:

- **Nutricionistas**
- **Estudiantes de Nutrición y Dietética**





## Descripción

---

- El Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación es un programa de postgraduación ofrecido por el Instituto Universitario Vive Sano. Este diplomado se presenta como una iniciativa educativa de vanguardia, diseñada con el objetivo de formar profesionales altamente competentes y comprometidos en la mejora y control de calidad en servicios de alimentación.
- Nuestra misión es proporcionar a los participantes un conocimiento profundo y habilidades prácticas, fundamentadas en principios éticos y de calidad, que les permitan gestionar y optimizar de manera efectiva los diferentes aspectos de los servicios de alimentación. El programa abarca desde modelos de gestión aplicados, implementación y administración de proyectos, hasta la gestión del talento humano y el cumplimiento de normativas sanitarias.







## Descripción

---

- A través de un enfoque pedagógico innovador, nuestro programa busca ofrecer una educación integral que integre la teoría con la aplicación práctica. Los participantes tendrán la oportunidad de desarrollar habilidades en la evaluación y la gestión estratégica de servicios, considerando aspectos clave como la sustentabilidad alimentaria y los sistemas de gestión de calidad incluyendo el proceso de auditoría interna.
- El cuerpo docente del diplomado está compuesto por expertos reconocidos en los campos de gestión de la calidad y servicios de alimentación, asegurando así una educación de primera calidad. Además, promovemos la participación en actividades que potencian el autoconocimiento y el aprendizaje continuo, basados en la investigación más reciente.
- Si buscas una experiencia educativa enriquecedora y desafiante que te prepare para enfrentar los retos de la gestión de calidad en servicios de alimentación, te invitamos a unirte a nuestro programa.





# Objetivo General

---

- Desarrollar habilidades para una gestión integral de los servicios de alimentación, mediante el empleo de herramientas técnicas que faciliten el uso eficiente de los recursos.





# Objetivos Específicos

¿Qué aprenderás en cada módulo?

---

## MÓDULO 1:

### Modelos de Gestión Aplicados a Servicios de Alimentación

- Analizar los diferentes modelos de gestión en el sector de servicio de alimentación.

## MÓDULO 2:

### Implementación de un proyecto en Servicios de Alimentación

- Comprender las etapas de la implementación de un proyecto de servicios de alimentación.

## MÓDULO 3:

### Administración de un Servicio de Alimentación

- Identificar los elementos de la administración exitosa de un servicio de alimentación.

## MÓDULO 4:

### Gestión del talento humano

- Analizar la importancia de la gestión del talento humano en servicios de alimentación.

## MÓDULO 5:

### Higiene y exigencias sanitarias para Unidades Centrales de Producción

- Aplicar las bases de la higiene alimentaria a los sistemas de control de calidad utilizados en la elaboración de alimentos preparados.





# Objetivos Específicos

¿Qué aprenderás en cada módulo?

---

## MÓDULO 6:

Sistemas de Gestión de Calidad y proceso de auditoría interna

- Aplicar los procesos de aseguramiento de la calidad alimentaria en unidades centrales de producción.

## MÓDULO 7:

Sustentabilidad alimentaria

- Comprender los principales procesos de sustentabilidad alimentaria.







## Perfil de egreso

---

- El egresado del Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación del Instituto Universitario Vive Sano será un profesional altamente capacitado para **liderar y optimizar la calidad en los servicios de alimentación**. Este profesional estará equipado con conocimientos avanzados y habilidades prácticas para implementar y administrar eficazmente sistemas de gestión de calidad, abarcando desde la planificación y ejecución de proyectos hasta el manejo integral del talento humano y la adherencia a normativas sanitarias.
- Con una formación basada en principios éticos y de excelencia, el graduado podrá llevar a cabo auditorías internas, garantizar la sustentabilidad alimentaria y aplicar modelos de gestión innovadores que respondan a los desafíos contemporáneos del sector. Además, estará preparado para evaluar y gestionar estratégicamente los servicios de alimentación, mejorando continuamente los procesos y prácticas existentes.
- Gracias a un enfoque pedagógico que integra la teoría con la práctica, el egresado desarrollará no solo competencias técnicas, sino también habilidades interpersonales y de liderazgo, lo que le permitirá actuar con responsabilidad y compromiso en la búsqueda de la excelencia. Será un profesional versátil, capaz de enfrentar y adaptarse a los rápidos cambios del mercado, promoviendo ambientes de trabajo innovadores y centrados en la calidad.



# 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 podrán acceder a las mejores clases y materiales desarrollados por nuestros docentes.



## Apoyo al Estudiante

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



## Metodologías Activas

Podrás participar de encuentros en vivo, simulaciones y laboratorios de morfofisiología dependiendo de la oferta académica. Además tendrás acceso a una gran biblioteca de artículos científicos para complementar tu aprendizaje.



## Evaluaciones Formativas y Sumativas

Podrás estudiar a tu propio ritmo, en cualquier horario y lugar.



## Foros

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





# Modalidad:

Educación a Distancia

---



Metodología de “Aula Invertida” con video clases expositivas.



Acceso a bibliografía de alto impacto y basada en la evidencia



Evaluaciones formativas y sumativas



Simulación clínica



Semanas de receso de integración de contenido



Foro



Ebook Manual para la inocuidad de servicios de alimentación colectiva







# 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.

## 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.





# Modelo Educativo

---

## Aprende

En la fase "Aprende", el modelo adopta la metodología de aula invertida, 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 muro colaborativo, donde estudiantes y docentes intercambian experiencias y dudas, promoviendo un entorno de aprendizaje colaborativo y dinámico.

## 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.

En resumen, el modelo educativo del Instituto Universitario Vive Sano está meticulosamente diseñado para inspirar, educar y empoderar a los estudiantes, permitiéndoles no solo adquirir conocimientos, sino también aplicarlos de manera efectiva en su desarrollo profesional y personal.





# Metodología

---



- **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.





# Metodología



## • 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.





## Metodología

---



### • Simulación Clínica

Instancias para consolidar el aprendizaje de manera activa y práctica, donde los estudiantes podrán visualizar al docente facilitador realizando un abordaje clínico contemplando los protocolos formales de la atención médico-paciente. Entregando además recomendaciones para las interacciones interpersonales en la atención clínica, espacios inmersivos con tecnología 3D para aumentar la comprensión de la fisiopatología abordada y preguntas formativas e interactivas que promueven la participación activa del estudiante.







## 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

- El Diplomado en **Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación** tiene una duración de 5 meses. Consta de 194 horas cronológicas distribuidas en:

Videos Introductorios	4 horas
Prueba Diagnóstico	4 horas
Clases	56 horas
Material complementario	84 horas
Ebook	30 horas
Evaluaciones sumativas	6 horas
Simulaciones	10 horas
<b>Total</b>	<b>194</b>

El material subido al aula luego de finalizado el programa académico permanecerá en formato mp4 no disponible para la descarga, pero si para consulta Online por un tiempo de 2 meses.





# Evaluación y Aprobación

Para aprobar el programa, 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 programa cuenta con diversos tipos de evaluaciones de carácter individual:

- 3 Pruebas de selección múltiple de 33,3 % cada una

Este es un programa de educación formal en temas de nutrición. Otorgamos un certificado sólo si el usuario aprueba con más del 60% con base a las diferentes evaluaciones (la escala de calificación se ajustará a la escala con relación del país del estudiante). Este certificado no conduce a título de posgrado universitario.

De acuerdo con las directrices normativas del Ministerio de Educación de Brasil, este certificado hace parte de la oferta educativa formal y, por lo tanto, da lugar a la expedición de un diploma de titulación el cual no conduce a un título de especialista.

Todos los módulos cuentan con pruebas de selección múltiple para evaluar de manera sumativa el cumplimiento de los aprendizajes esperados. Por otro lado, se cuentan con actividades formativas que complementan el desarrollo académico del programa educativo.





# Equipo Docente

---





## 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



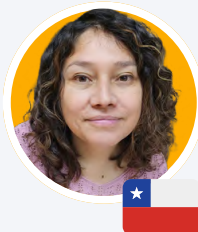
**Mauricio Vilches**  
**Nutricionista**

- 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



## 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.

**Al finalizar el programa los alumnos tendrán:**

Certificado de aprobación del Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación, otorgado Instituto Universitario Vive Sano, de Brasil (formato online)



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO



## Apostilla de la Haya

---

Todos los valores son cobrados directamente por la Republica Federativa do Brasil, recalcamos que el Instituto Universitario Vive Sano solo funciona como intermediario y en ningún momento cobra por este servicio.

El único costo a cubrir son las tasas correspondientes a la propia apostilla, del cual informaremos al estudiante el valor de la misma.

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.

Los gastos de envío del diploma apostillado deberán ser pagados por tarjeta de crédito. El lapso de entrega de la apostilla hacia el extranjero es de aproximadamente 15 días hábiles, luego de la apostilla ser emitida.

- Solicitudes para la apostilla se reciben durante todo el transcurso de mes, sin embargo, estas comienzan a gestionarse a partir de las fechas 15 y 30 del mes correspondiente.

Para más información contactar: +5511999616716







# 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.







# Información de prórroga

## en programas académicos

---

### **El estudiante puede cancelar:**

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 re-matrícula equivalente a la mitad del costo del programa original.





¡Nos vemos en  
**el Diplomado!**



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



18 junio | 2026



194  
horas académicas



Modalidad online



Inscripciones@vivesanobrasil.org