UNIVERSIDAD BERNARDO O'HIGGINS®

Subdirección de Educación Continua y Capacitación

Dirección General de Admisión

Diplomado en Auditoria de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Fundamentación Técnica

Actualmente en la industria alimentaria, los constantes cambios en el proceso interno de los distintos participantes en la cadena de suministros, la economía, el cuidado por el medio ambiente, el uso de nuevas tecnologías y los cambios en manejo y protección de nuestros recursos humanos, nos llevan a la imperiosa necesidad de comprender y aplicar en mayor detalle el marco legal y las normativas vigentes, para trabajar así de manera colaborativa en las distintas etapas de la cadena alimentaria. Estos factores y deben ser evaluados por agentes tanto externos como internos en los distintos puntos y sectores de la industria, con la finalidad de ofrecer productos y servicios de una mejor calidad.

Dado este punto, el profesional, cumple una misión importante en liderar las auditorías en los procesos de elaboración de alimentos destinados al consumo humano, como también en el levantamiento de información de alta calidad para el proceso de mejora continua, fomentar así el desarrollo de estas habilidades en los profesionales, para entregarles herramientas en donde ellos puedan trabajar de manera crítica y fundamentar sus conocimientos técnicos para potenciar así sus procesos formativos.

Objetivo General

Actualizar a profesionales con profundos conocimientos técnicos y aplicados en los procesos de auditoría en la industria alimentaria, con un enfoque desde la producción primaria hasta el producto terminado.

Objetivos Específicos

Al finalizar el diplomado el participante será capaz de:

- Conocer los conceptos de calidad, inocuidad y su importancia en la industria alimentaria.
- Reconocer los principales peligros que puedan asociarse a la elaboración de alimentos destinados al consumo humano.
- Diferenciar las distintas normativas vigentes relacionadas a la producción de alimentos y profundizar en el marco legal actual.
- Realizar planes y programas de auditoría para apoyar a disminuir las no conformidades dentro de una empresa y aumentar así la satisfacción de los clientes.
- Comprender y aplicar los criterios de los procesos de una auditoría dentro de una empresa.
- Participar de equipos para la implementación de las normas vigentes y marco legal.

Diplomado en Auditoria de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Desarrollo de la Actividad

136 horas cronológicas, en modalidad E-Learning (Asincrónico), los módulos se desarrollan en la Plataforma E-Learning de la universidad de manera profesional y acorde a la normativa vigente.

Plan de Estudio		Docente	Duración
	Módulo Introductorio	Ximena Rodríguez	1 hora 1 hora
I	Peligros Asociados a la Inocuidad Alimentaria	Claudio Villota Angel Kalise	30 horas
II	Marco Regulatorio	Cassandra Pacheco Víctor Rivera	30 horas 2 horas
III	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad.	Mauricio Vilches Víctor Rivera	30 horas 4 horas
IV	Auditorías de Sistemas de Gestión de la Calidad Alimentaria.	Gloria Águila Natalia Garrido Lily Jara	30 horas 4 horas 4 horas
			136 horas

Metodología de Estudio

- Clases teóricas E-Learning (Asincrónico)
- Discusión de textos científicos
- Estudios de casos
- Foro en el aula virtual

Dirigido a:

Nutricionistas, Ingeniero en Alimentos, Tecnólogos en Alimentos, Médicos Veterinarios, Ingeniero en Química, Ingeniero Agrónomo y carreras afines.

Requisitos de Ingreso

- Licencia de enseñanza media y/o título técnico o profesional emitido o validado en Chile.
- Postulantes extranjeros deben contar con cédula de identidad chilena.

Requisitos de Aprobación

Para aprobar el diplomado, el alumno debe cumplir con lo siguiente:

- Aprobar cada módulo con nota mínima 4.0

Diplomado en Auditoria de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Contenido

MÓDULO I: PELIGROS ASOCIADOS A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Reconocer los peligros físicos, biológicos y químicos que pueden introducirse en los alimentos en la cadena productiva de los alimentos.

- Microbiología de los alimentos.
- Factores intrínsecos y extrínsecos de los alimentos.
- Riesgos Peligros asociados a la inocuidad alimentaria.

MÓDULO II: MARCO REGULATORIO.

Conocer las normativas vigentes, nacionales e internacionales, dentro de los sistemas integrados de gestión.

- Organismos Internacionales.
- Código Sanitario, Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO.N°977/96 (D.OF. 13.05.97).
- Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo (DS 594).
- Norma Técnica para Servicios de Alimentación y Nutrición.
- Norma Chilena 3235 (Nch 3235).
- Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos.
- Servicios gubernamentales relacionados con inocuidad alimentaria (ACHIPIA, SAG, MINSAL, SERNAPESCA).

MÓDULO III: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.

Comprender la aplicación e implementación de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, sus principales componentes, los requisitos normativos para su cumplimiento, certificación y mejora continua.

- BPM/BPF (Prerrequisitos).
- HACCP del MINSAL.
- ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de la Calidad.
- ISO 14001:2018 Sistema de Gestión Ambiental.
- ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Norma IFS 7.
- BRC FOOD.
- Esquema FSSC 22000.
- Planes Food Defense and Food Fraud.
- Global Food Safety Initiative (GFSI).

Contenido

MÓDULO IV: AUDITORÍAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

Conocer las directrices establecidas para la ejecución de las auditorías.

- Concepto, definiciones y tipos de auditoria.
- ISO 19011:2018 Auditoría de los sistemas de gestión.
- Compra y venta de servicios de auditoría.
- Aplicación de auditorías en otros sistemas de gestión de la calidad.

Staff de Relatores

Mauricio Vilches Herrera

Nutricionista de la Universidad de Valparaíso, Magister en Alimento con mención en Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos del INTA, Diplomado en Gestión Pública de la Universidad del Desarrollo. Experto en gestión de la calidad e inocuidad, con amplia experiencia como jefe de producción/supervisor, en la elaboración de alimentos en el área clínica y hospitalaria de máxima complejidad, además de experiencia como asesor externo/relator/auditor en BPM y HACCP en Servicios de Alimentación y Nutrición y SEDILE/CEFE.

Cassandra Pacheco Vásquez.

Ingeniera en Industria Alimentaria de la Universidad Tecnológica Metropolitana (UTEM), Magíster en Alimentos mención en Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos de la Universidad de Chile. Sus capacidades se han centrado en reglamentación nacional e internacional, a través de su cargo en la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) representando a Chile por su rol de Punto Focal del Codex Alimentarius, con amplia experiencia en proyectos de cooperación sobre sistemas nacionales de control de calidad de alimentos.

Gloria Monserrat de Lourdes Águila Calisto

Nutricionista de la Universidad del Mar, Diplomada en Gestión de la seguridad alimentaria en la Pontificia U católica de chile. Experiencia como asesor en gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Experiencia en programas de alimentación escolar, Participa como comisión evaluadora de exámenes de grado en gestión de servicios de alimentación en la Universidad de Magallanes.

Natalia Garrido Díaz

Tecnólogo Industrial de los Alimentos del Instituto Nacional de Capacitación Profesional (INACAP), posee cursos sobre el desarrollo e implementación de Sistemas HACCAP, auditor interno de sistema HACCAP, Auditor Líder FSSC 22000 IRCA, Curso Oficial Auditor Interno Estándar BRC, Auditor Líder FSSC 22000 IRCA, entre otros cursos. Experiencia como supervisora de producción, de seguridad alimentaria y como auditor de certificación.

Staff de Relatores

Víctor Rivera Díaz

Médico veterinario de la Universidad de Chile, Diplomado en Aplicación del Sistema HACCP para la Producción de Alimentos Sanos y Seguros en el INTA. Certificado como Lead Instructor para la norma Preventive Controls for Human Food de la Food Safety Modernization Act de Estados Unidos en Food Safety Preventive Control Alliance (FSPCA), Illinois University, Certificado como Lead Trainer para la norma Produce Safety de la Food Safety Modernization Act de Estados Unidos en Produce Safety Alliance" (PSA), Cornell University. A participado como exponente en seminarios. Actualmente es el Encargado de las Comisiones Asesoras Regionales de Inocuidad y Calidad Alimentaria, encargado de vinculación con el sector productivo y Encargado de coordinar el Programa Nacional Integrado de Calidad Alimentaria ACHIPIA.

Ángel Kalise Torres

Nutricionista de la Universidad de Tarapacá, Magíster en Alimentos, mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos de la Universidad de Chile, y Magíster en Dirección y Liderazgo para la Gestión Educacional de la Universidad Andrés Bello. Cuenta con certificaciones internacionales como Auditor ISO 22000:2018, Auditor ISO 9001:2015 y en Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

Staff de Relatores

Ángel Kalise Torres

Nutricionista de la Universidad de Tarapacá, Magíster en Alimentos, mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos de la Universidad de Chile, y Magíster en Dirección y Liderazgo para la Gestión Educacional de la Universidad Andrés Bello. Cuenta con certificaciones internacionales como Auditor ISO 22000:2018, Auditor ISO 9001:2015 y en Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

Posee experiencia en gestión de la inocuidad alimentaria, fiscalización y administración de contratos de servicios de alimentación del Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB, así como en supervisión y evaluación del cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

Su trayectoria comprende docencia de pregrado y postgrado, además del ejercicio de cargos directivos en instituciones de educación superior, integrando conocimientos técnicos, experiencia académica y competencias de liderazgo y gestión orientadas al aseguramiento de la calidad y la mejora continua.

Claudio Villota Arcos

Académico universitario con experiencia en docencia e investigación en nutrición y salud pública. Ha participado en proyectos científicos y actividades de formación profesional orientadas a la generación de evidencia en alimentación y salud. Su interés por la inocuidad alimentaria se centra en la implementación de estrategias que contribuyan a garantizar la seguridad de los alimentos y la protección de la salud de la población.

Diplomado en Auditoria de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Ficha Técnica

Matrícula
$100.000

Arancel
$900.000

Duración
136 hrs.

Consulte por descuentos y modalidades de pago.

Todos los programas están sujetos, en cuanto a su apertura y fecha de inicio, al logro de la matrícula mínima requerida.

La Universidad Bernardo O´Higgins se reserva el derecho de hacer modificaciones en cuanto cuerpo docente y calendarización de los programas. Los cursos y diplomados no generan grado académico.

TU FUTURO
EVOLUCIONA
EN LA **UBO**

capacitacion@ubo.cl / +56 **224772222**

General Gana 1702, Edificio Rondizzoni I, Santiago

/uboeducacioncontinuaycapacitacion

/uboeducacion

/company/ubo-educación-continua-y-capacitación

Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile

UNIVERSIDAD ACREDITADA
NIVEL AVANZADO

- *GESTIÓN INSTITUCIONAL*
- *DOCENCIA DE PREGRADO*
- *VINCULACIÓN CON EL MEDIO*

HASTA 9 DE NOVIEMBRE DE 2026