

# SGS ACADEMY

DIPLOMADO EN

**GESTIÓN DE LA NUTRICIÓN, CALIDAD E  
INOCUIDAD ALIMENTARIA, APLICADA A  
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PÚBLICOS  
Y PRIVADOS**



## INTRODUCCIÓN

La prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) es un desafío actual para América Latina y el Caribe, dada la ocurrencia e incidencia de brotes durante la última década, lo que ha generado la incorporación de una nueva dimensión a los programas de protección de los alimentos de los países.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha estimado que la ocurrencia anual más preocupante es de 1.700 millones de episodios de diarrea en menores de cinco años y de 525.000 muertes<sup>1</sup> de las que, dependiendo del país, un porcentaje significativo de diarreas puede estar asociado al consumo de alimentos contaminados y empleo de agua no potable.

Es por lo anterior que la seguridad e inocuidad alimentaria son fundamentales para asegurar el derecho de cada individuo a tener acceso a alimentos nutritivos e inocuos, consagrado en la Declaración de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas y ratificado en la Conferencia Internacional sobre Nutrición, Roma, 1992.<sup>2</sup>

Al interiorizarnos en lo que se entiende por alimento "nutritivo e inocuo" podemos encontrar la siguiente definición que es empleada de forma global: "Alimentos respecto de los cuales hay una garantía de que no causarán daño al consumidor y proporcionarán el valor nutricional previsto cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan". Este concepto viene ligado al término calidad, no se limita a la ejecución técnica de productos o servicios, sino también al conjunto de las actividades de las instituciones o empresas. La calidad se ha convertido en una política de empresa y representa uno de los factores estratégicos de éxito en la actualidad.<sup>3</sup>

En Chile, la mayor parte de los alimentos llegan al consumidor a través de un complejo proceso de actividades económicas incluidas en el sistema alimentario. Cuanto más larga sea la cadena alimentaria, más elevado será el número de actividades que deberán llevarse a cabo y mayor será el número de personas que intervienen en el proceso. Por tanto, es necesaria la adopción de normas y sistemas que aseguren la obtención de alimentos inocuos, desde "la finca hasta la mesa".

Hay que considerar que la importancia de un Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos radica principalmente en el aseguramiento y protección del derecho a la salud que tenemos todos y todas universalmente.

En Chile, el marco legal del Decreto Supremo 977/96 actualizado en febrero del 2021 en su artículo 69 ha indicado que los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable. Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos por resolución del Ministerio de Salud, deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en toda su línea de producción, conforme lo establecido en la Norma Técnica que, para tales efectos, dicte ese mismo Ministerio.

La gestión y certificación en Inocuidad Alimentaria es necesario para controlar la calidad de los productos que consumimos, sobre todo aquellos que se utilizan en Servicios de Alimentación Públicos Privados masivos.

<sup>1</sup> <https://www.who.int/es>

<sup>2</sup> <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

<sup>3</sup> <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

## DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El Diplomado en Gestión de la Nutrición, Calidad e Inocuidad Alimentaria aplicada a Servicios de Alimentación Públicos y Privados es un programa orientado a una gestión integral de toda la cadena partícipe del sistema, la que incorpora, además, una certificación de Auditor Interno en NCh 2861:2011 y NT 174, entregado por SGS Academy Chile.

Junto a la Universidad Mayor se tiene como objetivo profundizar y actualizar los conocimientos en lo relacionado a la aplicación metodológica para el diseño, implementación, verificación y mejora continua de un sistema de inocuidad alimentaria basado en NCh 2861:2011 y la NT 174, establecida por el Ministerio de Salud.

Este programa busca formar capital humano a través de herramientas técnicas y científicas que apoyen la gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en todos los niveles de la cadena de valor y en particular al consumidor final en un servicio de alimentación, así podrán tomar decisiones en función de criterios objetivos de análisis y aplicar técnicas de evaluación de riesgos para la mejora sostenida del desempeño del control de los peligros en los procesos de elaboración de alimentos.

En la actualidad, el desafío mayor que enfrentan los sistemas de control de alimentos en el mundo es transitar hacia modelos de gestión de inocuidad desde los paradigmas convencionales hacia esquemas basados en principios de autonomía, transparencia y excelencia científica en la toma de decisiones, con una mirada sistémica de las cadenas, la integración y coordinación de las agencias con responsabilidades regulatorias y de control; y un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos. En Chile, desde el año 2005 se ha venido avanzando en esa perspectiva, con una política de inocuidad y calidad alimentaria reflejada en los programas de alimentación escolar, fortaleciendo el marco legal para la adopción de sistemas de inocuidad en las diferentes actividades de fabricación de alimentos, impulsando instrumentos de apoyo y comunicando la importancia de entregar en la cadena de valor de los alimentos las garantías la salud para los consumidores.



## DIRIGIDO A:

- Nutricionistas que administran sistemas de alimentación colectiva
- Ingenieros en alimentos que administran sistemas de gestión colectivas
- Administradores de contratos de alimentación colectiva públicos y privados
- Profesionales del área de la calidad e inocuidad

## OBJETIVO GENERAL

Identificar, implementar, verificar y mejorar un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en servicios de alimentación públicos y privados.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Reconocer y manejar los conceptos, lenguaje técnico, legislación aplicable y requisitos para la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en servicios de alimentación.
2. Evaluar e identificar los peligros de inocuidad alimentaria y su impacto en la cadena de fabricación de alimentos, aplicando metodologías basadas en tecnologías a bajas y altas temperaturas para el control de peligros a niveles aceptables para la implementación de programas de prerrequisitos para el control de peligros.
3. Aplicar un plan de control de peligros HACCP. Serán capaces de verificar programas de prerrequisitos y plan HACCP y validar técnicamente los programas de prerrequisitos y plan HACCP.
4. Aplicar los conocimientos y técnicas en la realización de auditorías internas de un sistema de control de peligros utilizando como criterio NCh 2861:2011 y NT 174, con base técnica la directriz 19011:2018.



## CONTENIDOS



### MÓDULO 1

## Gestión de calidad e inocuidad alimentaria en servicios de alimentación colectiva

Duración: 20 horas

**Resultado de Aprendizaje:** Reconocer y manejar los conceptos, lenguaje técnico, legislación aplicable y requisitos para la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en servicios de alimentación.

### CONCEPTOS



1. Lenguaje técnico aplicado a sistemas de alimentación
2. Normativa legal aplicable y requisitos normativos
3. Planificación alimentaria y criterios del estándar PAE
4. Características generales de un SAN
5. Términos culinarios
6. Porcentajes de pérdidas de los alimentos
7. Elaboración de minutas
8. Estándar de alimentación escolar nacional (PAE)
9. Fundamentos de identificación de peligros microbiológicos, físicos, químicos, alérgicos y nutricionales.
10. Interpretación de puntos microbiológicos del Reglamento Sanitario
11. Tecnologías aplicadas a los alimentos
12. Aplicación de altas temperaturas
13. Aplicación de bajas temperaturas



## CONTENIDOS



### MÓDULO 2

## Programas de prerequisites y gestión del riesgo

Duración: 70 horas

**Resultado de Aprendizaje:** Evaluar e identificar los peligros de inocuidad alimentaria y su impacto en la cadena de fabricación de alimentos, aplicando metodologías basadas en tecnologías a bajas y altas temperaturas para el control de peligros a niveles aceptables para la implementación de programas de prerequisites para el control de peligros.



## CONCEPTOS



1. Gestión del riesgo y metodología de aplicación
2. Construcción, entorno y layout.
3. Diseño instalaciones y espacios de trabajo
4. Higiene del personal, estado de salud e instalaciones.
5. Limpieza y sanitización
6. Gestión de plagas
7. Gestión de los residuos
8. Gestión del agua potable
9. Gestión de almacenamiento y manipulación de productos químicos
10. Gestión de la contaminación cruzada
11. Capacitación y evaluación de competencias
12. Trazabilidad
13. Selección y evaluación de proveedores



14. Compras
15. Recepción y almacenamiento de materias primas e insumos
16. Calibración y contrastación
17. Mantenimiento infraestructura, equipos y utensilios.
18. Producción de alimentos y sus especificaciones
19. Aseguramiento de la calidad en la elaboración de preparaciones frías y calientes
20. Servicio de entrega de alimentos
21. Devoluciones y reclamos en el servicio de alimentación
22. Desarrollo de un plan de defensa alimentaria
23. Desarrollo de un plan de fraude alimentario
24. Monitoreo, verificación, y validación de programas de prerequisites.

## CONTENIDOS



## MÓDULO 3

**Diseño e implementación de un sistema de control de peligros según NT 174 y NCh 2861:2011****Duración: 30 horas**

**Resultado de Aprendizaje:** Aplicar un plan de control de peligros HACCP. Serán capaces de verificar programas de prerrequisitos y plan HACCP y validar técnicamente los programas de prerrequisitos y plan HACCP.

## CONCEPTOS



1. Paso 1: conformación del equipo HACCP
2. Paso 2: descripción de materias primas y productos terminados
3. Paso 3: determinación del uso previsto del producto
4. Paso 4: elaboración del diagrama de flujo
5. Paso 5: verificación in situ del diagrama de flujo
6. Principio 1: realizar un análisis de peligro
7. Principio 2: determinar los puntos críticos del control
8. Principio 3: establecer los límites críticos para cada punto crítico de control y punto de control
9. Principio 4: establecer un sistema de monitoreo para cada punto crítico de control y puntos de control
10. Principio 5: establecer las acciones correctivas
11. Principio 6: establecer los procedimientos de verificación
12. Principio 7: establecer un sistema de documentación y registro
13. Validación de las medidas de control y el sistema HACCP



## MÓDULO 4

**Formación Auditor Interno en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria basado en la directriz 19011:2018****Duración: 16 horas**

**Resultado de Aprendizaje:** Aplicar los conocimientos y técnicas en la realización de auditorías internas de un sistema de control de peligros utilizando como criterio NCh 2861:2011 y NT 174, con base técnica en la directriz 19011:2018.

## CONCEPTOS



1. Conceptos y principios de auditoría
2. Gestión de un programa de auditoría.
3. Realización de una auditoría
4. Competencias y evaluación de auditores



## METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

El programa se imparte en modalidad e-learning sincrónico y se utilizará la plataforma virtual Moodle, que permite estudiar donde y cuando el alumno quiera. Se desarrolla íntegramente a través de Internet en un Campus Virtual con la ayuda de docentes expertos en esta materia y coordinadores específicos para el desarrollo del curso.

El contenido se estructura en unidades formativas en las que, de una manera clara, sencilla y práctica, se verá con todo detalle la materia de estudio. Se podrá seguir el ritmo que mejor se adecúe a las circunstancias, siempre y cuando se tengan en cuenta las fechas de finalización obligatorias marcadas al inicio y término del programa.

Con un docente a su disposición para resolver cualquier duda que surja y acceso a herramientas de la plataforma relacionadas con la materia (chats, foros, videoconferencias, entre otros). La metodología del curso está basada en la interacción del docente y el alumno, fomentando el intercambio de experiencias, ideas y conocimientos, y el análisis de situaciones cotidianas que habilitan la ejecución de las actividades de aprendizaje de la plataforma virtual. Los alumnos podrán exponer diferentes situaciones para que desde el propio desarrollo del curso se apliquen metodologías de actuación en la implementación de programas de prerequisites y análisis de peligros para controlar riesgos de inocuidad, aplicar conceptos de verificación y validación, para concluir en la aplicación de una metodología para auditorías internas de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

El contenido está estructurado en módulos (unidades formativas) en las que, de una manera clara, sencilla y práctica, se verá con todo detalle la materia de estudio, empleando material que estará disponible en el campus o será enviado y/o compartido por otro medio tecnológico (presentaciones, lecturas, videos, entre otros).

Se emplearán estrategias tales como:

- Equipos en acción: grupos de pares orientados a resolver desafíos aplicando conceptos aprendidos, integrando reflexión y el planteamiento de acciones.
- Simulaciones interactivas: casos y situaciones concretas desafiantes que los participantes enfrentan, articulando conversaciones estratégicas.
- Aprendizajes basados en problemas: involucramiento de los participantes en dilemas que deben solucionar en un tiempo determinado; se los enfrenta a situaciones que no necesariamente tienen una solución preestablecida, para construir juntos formas de resolver o decidir.
- Método del caso, las actividades serán evaluadas en tiempo real por el docente a través de clases expositivas por grupos de alumnos y con una discusión final.

La asistencia es uno de los requisitos de aprobación de las actividades de ya que el programa de estudio contempla objetivos que se orientan al desarrollo progresivo de conocimiento, actitudes y habilidades para enfrentar situaciones de crisis.

Se establece que el porcentaje mínimo de asistencia que el alumno requiere para aprobar una actividad será como mínimo 75%, lo que comprende tanto las actividades de clases sincrónicas como su participación interactiva en la plataforma virtual.



En cada unidad se realizarán evaluaciones las cuales podrán ser grupales y/o individuales.

Normas de evaluación: escala de 1 a 7 al 60% de exigencia, el puntaje mínimo de aprobación final será un 4.0. (promedio de todas las unidades)

## RELATORES / DOCENTES

**Lily Jara Estrada**

Magíster en Alimentos mención gestión, calidad e inocuidad de los alimentos de la Universidad de Chile. Nutricionista de la Universidad de la Frontera. Diplomado en Salud Familiar de la Universidad Autónoma de Chile. Gestora de la unidad de operaciones en JUNAEB. Docente Universidad de La Frontera en Nutrición y Dietética. Docente Universidad Autónoma de Chile en Nutrición y Dietética. Desempeño profesional enfocado en auditar el cumplimiento de las BPM y HACCP en servicios de alimentación y nutrición de colegios y bodegas. Tutora de propuestas de investigación y seminarios de grado en universidades.

**Claudia Martínez León**

Magíster en Ingeniería en Alimentos, mención calidad e inocuidad alimentaria de la Universidad de Chile (egresada). Ingeniería Ejecución en Alimentos de Universidad de la Serena. Tecnología en Alimentos con mención en Conservación de Alimentos por frío en la Universidad de los Lagos. Diplomada en Gestión de inocuidad alimentaria. Auditor Líder en norma ISO 22000: sistema de gestión de Inocuidad alimentaria. Auditor Líder en norma ISO 50001: sistema de gestión en eficiencia energética. Gestión de calidad e inocuidad alimentaria en servicios de alimentación colectiva. Especialista en operaciones industriales, planificación y gestión de mantenimiento, planificación de gestión productiva, planificación en gestión logística y almacenamiento, estrategias para construcción de cultura de inocuidad en plantas productivas y sistemas de alimentación colectiva pública y privada. Especialista en implementación y certificación de normas de gestión para mercados nacionales e internacionales tanto en calidad, inocuidad, seguridad industrial, salud y seguridad de los trabajadores, medio ambiente, eficiencia energética, gestión de activos, continuidad del negocio, herramientas de mejora continua y diseño de criterios para economía circular.

**José Monge**

Ingeniero Industrial, Consultor, Asesor, Auditor Líder de Sistemas Integrados de Gestión con más de 800 horas, Relator de Sistemas Integrados de Gestión con más de 400 horas, con experiencia para determinar la conformidad de los sistemas de gestión, ejecutar, desarrollar, implementar, mantener, capacitar y difundirlas actividades correspondientes para formar colaboradores y asegurar la mejora continua de los Sistemas Integrados de la Calidad de las normas ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001–ISO 45001: 2018, Gestión en Salud y Seguridad Ocupacional, ISO 17025 Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración, ISO 22000 de la Inocuidad de los Alimentos y Norma Mundial BRC Global Estándar de Seguridad Alimentaria, norma NCh 2861:2011 Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), directrices para su aplicación.



## CERTIFICACIÓN

Este programa contará con doble certificación que será entregada por la Universidad Mayor y SGS Academy.

## ASISTENCIA

La asistencia es uno de los requisitos de aprobación de las actividades ya que el programa de estudio contempla objetivos que se orientan al desarrollo progresivo de conocimiento, actitudes y habilidades para enfrentar situaciones de crisis.

El presente reglamento establece que el porcentaje mínimo de asistencia que el alumno requiere para aprobar una actividad será como mínimo 75% que comprende tanto las actividades de clases sincrónicas como su participación interactiva en la plataforma virtual.

## MATERIAL DE APOYO ACADÉMICO

Se contará con una biblioteca de material técnico de apoyo para el desarrollo de actividades con la siguiente descripción:

- Temáticas de carácter legal nacional e internacional
- Temáticas de tecnologías aplicada a la elaboración de alimentos
- Guías de paso a paso
- Videos con contenidos adecuados y validados a las temáticas del curso

Se contará con diseños documentales estandarizados para apoyar en proceso formativo con instrucciones de llenado y uso a través de presentaciones PowerPoint para cada módulo, talleres específicos para los módulos 1 y 4. Para los módulos 2 y 3 se contará con casos de estudios los cuales acompañarán a los alumnos a lo largo del desarrollo de las actividades formativas.

Además, se utilizará material interactivo de propia autoría para fortalecer los aprendizajes.

## DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA POSTULACIÓN

- Estar en posesión de un título profesional reconocido en el país, de una carrera de dos o más años de duración relacionada con las áreas de Ingeniería en alimentos, Nutrición, Administración y gestión de sistemas colectivos, de cualquier institución de Educación Superior chilena o extranjera.
- Currículum Vitae actualizado
- Certificado de Nacimiento
- Documentos de identidad nacional o internacional vigente
- Solicitud de postulación

## SOLICITUD Y DOCUMENTOS

\* Adjuntar fotocopia simple de título profesional o técnico

\* Presentar currículum vitae resumido

\* Completar el Formulario de Postulación al Programa, el cual deberá acompañar con la documentación solicitada anteriormente.

## VALOR DEL PROGRAMA

**Matrícula:** \$80.000.-

**Arancel:** \$1.600.000.-

**Duración:** 136 horas

## MÁS ANTECEDENTES E INSCRIPCIONES

+56 9 9945 9095

cl.contacto@sgs.com

sgsacademy.cl