

CURSO ONLINE

Especialización en Inocuidad Alimentaria y Gestión de Servicios de Alimentación



**De inicio
Inmediato**



DIRIGIDO A:

Nutricionistas, ingenieros en alimentos, tecnólogos en alimentos, alumnos en formación de pregrado u otros profesionales con incidencia en servicios de alimentación y aseguramiento de calidad.

CURSO ONLINE

Especialización en Inocuidad Alimentaria y Gestión de Servicios de Alimentación

Modalidad: Asincrónico

Horas: 68 horas pedagógicas

Duración estimada: 3,5 meses

Inscríbete y accede al contenido

VALOR: 61.200

DESCRIPCIÓN

Este curso integral combina los fundamentos de la alimentación colectiva con los principios del sistema HACCP, entregando una formación completa y actualizada. Se abordan temas clave como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de procesos, planificación de servicios de alimentación, higiene, manejo de costos, legislación sanitaria y desarrollo de planes HACCP. Además, se incluyen simulaciones y casos reales que permiten aplicar los conocimientos adquiridos a escenarios del mundo laboral, fortaleciendo la capacidad de gestión, control de calidad y seguridad alimentaria en distintos contextos.



CURSO ONLINE

Especialización en Inocuidad Alimentaria y Gestión de Servicios de Alimentación

CARACTERÍSTICAS

Con este curso obtendrás las herramientas básicas para la gestión de un Servicio de Alimentación Colectiva, además de desarrollar procesos bajo la metodología HACCP.

El curso es **100% asincrónico**, es decir, las clases son grabadas e incluye:

- 17 Módulos compuesto por 19 video - clases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en inglés y/o español.
- 2 Evaluaciones.
- Duración estimada de 3,5 meses.
- Acceso al curso por **12 meses** desde la fecha de inicio.

() **Importante:** Tanto el contenido, como el cuerpo docente y las fechas establecidas en este programa pueden estar sujetas a cambios*



Educación a distancia

1. **Formación Innovadora con apoyo de Internet:** Esta modalidad permite una formación más ágil, innovadora y flexible, aumentando los recursos y posibilidades de enseñanza

2. **Videoclases expositivas:** Acceso inmediato a todo el contenido una vez realizada la inscripción, lo que permite visualizar los contenidos de acuerdo a los tiempos de cada alumno.

3. **Material Adicional:** El curso cuenta con una carpeta descargable de material bibliográfico actualizado y basado en la evidencia, la que estará disponible durante todo el periodo en que se desarrolle el curso.

4. **Asesoría Docente:** En nuestro Sitio Web, al ingresar al Aula Virtual, podrás dejar tus dudas o comentarios debajo de cada videoclase, hasta terminar el tiempo estimado de duración.



Objetivo General

Fortalecer las competencias técnicas y prácticas en la gestión de servicios de alimentación colectiva y en la implementación efectiva del sistema HACCP, promoviendo la inocuidad, eficiencia operativa y cumplimiento normativo en la industria alimentaria.

Objetivos Especificos

- Comprender los principios fundamentales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y su aplicación en la elaboración, manipulación y servicio de alimentos.
- Diseñar y aplicar planes HACCP adecuados a distintos tipos de servicios de alimentación, considerando la identificación de peligros, puntos críticos de control y acciones correctivas.
- Desarrollar habilidades en la planificación, administración y auditoría de servicios de alimentación colectiva, incluyendo control de costos, normativa vigente y liderazgo de equipos de trabajo.



TEMARIO

ALIMENTACIÓN COLECTIVA

MÓDULO 1: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 1 (BPM)

- Identificación de fuentes de peligros y contaminantes.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Contaminación cruzada.
- Agua.
- Estructura.
- Equipos y utensilios.

MÓDULO 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2 (BPM)

- Materia prima. Procedimiento de compras.
- Recepción de materia prima / insumos.
- Almacenamiento.
- Control de temperaturas.
- Disposición de residuos y materias no comestibles.

MÓDULO 3: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS: ASPECTO CLAVES

- Procedimientos mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénico- Sanitarios.
 - Cocción
 - Enfriamiento
 - Congelación y descongelación
 - Recalentamiento
 - Mantenimiento en frío y caliente
- Fraccionamiento.
- Envasado y almacenamiento de producto elaborado.
- Instrumentos del manipulador.

MÓDULO 4: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Métodos de limpieza.
- Elementos y productos de limpieza.
- Métodos de desinfección.
- Programa de limpieza y desinfección.
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
 - Implementación
 - Monitoreo
 - Acciones correctivas
 - Verificación por auditorías internas
 - Verificación mediante técnicas analíticas

MÓDULO 5: SERVICIO Y PLANIFICACIÓN

- Modelo del servicio de alimentación.
- Satisfacción del cliente.
- Bases técnicas, administrativas y operativas que rigen el modelo de servicio.
- Características generales de los SAN
 - Público objetivo
 - Dependencias administrativas
 - Sistemas de producción y distribución
 - Complejidad
- Planificación alimentaria, sus condicionantes y consideraciones especiales.
- Tipos de minutas.

MÓDULO 6: CONTROL DE PROCESOS

- Requerimientos, proveedores y órdenes de compra.
- Recepción de materias prima y registros.
- Transporte, almacenamiento y elaboración de los alimentos.
- Reporte de costos e inventario.



MÓDULO 7: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

- Objetivos.
- Características.
- Ventajas.
- Principios básicos.
- Etapas para su aplicación.

MÓDULO 8: AUDITORIA

- Características.
- Principios.
- Clasificación.
- Gestión de un programa de Auditoría.
- Etapas.
- Auditor.
- Procesos de certificación.

MÓDULO 9: GERENCIA Y TRABAJO EN EQUIPO

- Reunión efectiva y comunicación.
- Liderazgo y motivación.
- Negociación.
- Resolución de problemas.
- Tablero de comando.



MÓDULO 10: MICROORGANISMOS PELIGROSOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Virus.
- Bacterias.
- Ejemplos de brotes.

MÓDULO 11: ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Conceptos y pilares de la administración.
- Funciones del administrador.
- FODA.
- Objetivos y plan operativo.
- Organización estratégica.
- Evaluación del proceso.

MÓDULO 12: MANEJO Y CONTROL DE COSTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Tipos de costos.
- Mano de obra.
- Realización del cálculo.
- Margen de contribución.
- Entrada y utilidad.

TEMARIO

SISTEMA HACCP

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP

- Conceptos fundamentales:
 - Qué es el sistema HACCP
 - Historia y evolución del sistema HACCP
 - Importancia del HACCP en la seguridad alimentaria
- Legislación y regulaciones:
 - Normativas internacionales y nacionales relacionadas con el sistema HACCP
 - Requisitos legales para la implementación del HACCP

MÓDULO 2: LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP

- Principio 1: Realizar un análisis de peligros.
- Principio 2: Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Principio 3: Establecer límites críticos.
- Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia.
- Principio 5: Establecer acciones correctivas.
- Principio 6: Establecer procedimientos de verificación.
- Principio 7: Documentación y registros.

HACCP

Analysis and Critical Contr

MÓDULO 3: APLICACIÓN DEL HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Preparación para la implementación:
 - Formación del equipo de HACCP
 - Identificación de peligros y PCC específicos para el sector alimentario
- Desarrollo del plan HACCP:
 - Elaboración del diagrama de flujo del proceso
 - Determinación de los PCC
 - Establecimiento de límites críticos y procedimientos de vigilancia

MÓDULO 4: MANTENIMIENTO Y AUDITORÍA DEL SISTEMA HACCP

- Verificación y Validación:
 - Proceso de verificación y validación
 - Evaluación de la efectividad del sistema HACCP
- Auditoría y Actualización del Plan HACCP:
 - Tipos de auditorías
 - Proceso de revisión y actualización del plan HACCP
 - La importancia de la mejora continua

MATERIAL AUDIOVISUAL: CASOS PRÁCTICOS CON SU DESARROLLO

- Análisis de casos reales de implementación del HACCP en la industria alimentaria.
- Simulaciones de identificación de peligros y PCC.
- Prácticas de documentación y registro.

ITINERARIO DEL CURSO

1 VIDEOCLASES DEL CURSO

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Buenas prácticas de manufactura (*Parte 1*)

Clase 2: Buenas prácticas de manufactura (*Parte 2*)

Clase 3: Elaboración de alimentos: aspectos claves

Clase 4: Limpieza y desinfección

Clase 5: Servicio y planificación

Clase 6: Control de procesos

Clase 7: Análisis de puntos críticos de control

Clase 8: Auditoría

Clase 9: Gerencia y trabajo en equipo

Clase 10: Microorganismos peligrosos para la industria alimentaria

Clase 11: Administración de servicios de alimentación

Clase 12: Manejo y control de costos en servicios de alimentación

**Acceso
Inmediato**

* EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes hasta finalizar el acceso al curso para realizarla.

Acceso Inmediato

ITINERARIO DEL CURSO

1 MÓDULO: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Conceptos fundamentales
Clase 2: Legislación y regulaciones

Acceso Inmediato

2 MÓDULO: LOS SIETE PRINCIPIOS DEL HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Principios del sistema HACCP

Acceso Inmediato

3 MÓDULO: APLICACIÓN DEL HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Preparación para la implementación y Desarrollo de un plan HACCP

Acceso Inmediato

4 MÓDULO: MANTENIMIENTO Y AUDITORÍA DEL SISTEMA HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Verificación y validación, auditoría y actualización del Plan HACCP

Acceso Inmediato

ITINERARIO DEL CURSO

* TALLER DE CASOS PRÁCTICOS

FECHA LIBERACIÓN

Taller formativo de casos prácticos + Ebook
"Reimplantología selectiva en Autismo"

Acceso Inmediato

* EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes plazo hasta finalizar el acceso al curso para realizarla.

Acceso Inmediato

* DIPLOMAS

FECHA ESTIPULADA

Podrás descargar el diploma de forma automática luego de dar por terminadas todas las lecciones, es importante que estén todas marcadas como completas.

Para conocer el proceso haz [CLIC AQUÍ](#).

Proceso
automático

**VISUALIZACIÓN DE LAS CLASES
EN AULA POR 12 MESES**

CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Nta. Mauren Rosales
Coordinador Académico



Nta. Beatriz Reyes
Docente Principal

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- Nutricionista - Universidad del Desarrollo, Concepción.
- Servsafe: "Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores" - GCL Capacita.
- Diploma Gestión e Inocuidad Alimentaria - GCL Capacita.
- Curso "Manipulación de alimentos sin gluten en servicios de alimentación" - Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.
- MSc. (c) Nutrición y Alimentos mención Alimentos Saludables Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.



Beatriz Reyes

Nutricionista



Camila Cofré

Nutricionista

- Nutricionista dietista - Universidad de Playa Ancha, Valparaíso.
- Especialista en administración y supervisión de casinos de alimentación en la V región, Empresas e instituciones educativas
- Máster Lactancia Materna, Edulacta.
- Máster Educación inclusiva.
- Diplomada en Salud Pública y Comunitaria.
- Diplomada en Docencia Universitaria.
- Certificada en Lactancia Materna
- Docente y coordinadora de prácticas, Universidad de Playa Ancha, Valparaíso.
- Terapeuta integrativa.

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud



Nicol Jeanette Aguirre Cuevas

- Licenciada en Nutrición dietética - UTC, Chile
- MSc. en Innovación Aplicada - UTC, Chile
- Certificación internacional en Gestión en Servicios de alimentación y Nutrición - Instituto Vive Sano, Brasil.
- Cert. en Técnicas básicas para la Gestión de Comités Paritarios de Higiene y Seguridad - ACHS, Chile.
- Capacitación Prácticas seguras de Higiene y manipulación de Alimentos - ACHS, Chile.
- Cert. en ergonomía y autocuidado en el trabajo - ACHS, Chile.
- Cert. Investigación y análisis de accidentes - ACHS, Chile.
- Cursos en Sistemas APPCC Seguridad Alimentaria - Coformación.
- Docente de carrera Nutrición y dietética y Coordinadora de Campos Clínicos - CFT Inacap, Chile.
- Experiencia en gestión y administración en área colectiva de máxima complejidad.

Especialización en Inocuidad Alimentaria y Gestión de Servicios de Alimentación

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- El curso cuenta con **2 evaluaciones** que engloban los contenidos de todos los módulos de cada curso.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, y puedes realizarla durante el tiempo en que tengas acceso al curso.
- Tienes solo **un intento** para rendir cada evaluación, una vez que la abres no puedes volver atrás, y cuentas con **2 horas** para realizar la evaluación.
- La escala utilizada corresponde al 60% de exigencia y la **nota mínima de aprobación es 5,0.**
- Podrás descargar el Certificado en el Aula Virtual, en la sección de "Cursos completos".



CURSO ONLINE

Especialización en Inocuidad Alimentaria y Gestión de Servicios de Alimentación

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 48.960 CLP
- Profesionales: 61.200 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 51 USD
- Profesionales: 65 USD

1. Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web [➡ academianutriactive.com](https://academianutriactive.com)

2. Añade las formaciones que desees a tu carrito y crea una cuenta en el Aula Virtual.

3. Completa los campos con tus datos personales y realiza el pago.

4. Recibirás un correo desde la dirección "cursosweb@academianutriactive.com" con la bienvenida e información importante respecto a tu curso.

Revisa nuestras políticas de devolución y extensión de plazo haciendo [CLICK AQUÍ](#)



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

**Encuéntranos
en nuestras
redes sociales
para más
información**



[/nutriactive.chile](https://www.facebook.com/nutriactive.chile)



informaciones@academianutriactive.com



[@academia.nutriactive](https://www.instagram.com/academia.nutriactive)



www.academianutriactive.com