



**ACREDITADA  
2 AÑOS EN**

• GESTIÓN INSTITUCIONAL  
• DOCENCIA DE PREGADO  
• VINCULACIÓN CON EL MEDIO  
30 OCT 2013 / 30 OCT 2015

**Facultad de Ciencias Naturales, Matemáticas y del Medio Ambiente  
Departamento de Biotecnología – CEDETAI.**

**Dirección de Capacitación y Postítulos-DIRECAP**

**I) Información General**

Nombre de la actividad	: Diploma en Inocuidad y Gestión de la Calidad de los Alimentos
Código SENCE	: 12378895-89
Organismo Capacitador	: Universidad Tecnológica Metropolitana
RUT del Organismo	: 70.729.100-1
Modalidad	: Presencial
Duración	: 142 horas. (5 meses)
Fecha de inicio	: Primer Semestre 2014
Horario	: Viernes: 19:00-22.00 hrs. – Sábado 09:00- 14:00 hrs.
Lugar de realización	: Facultad de Ciencias Naturales, Matemáticas y del Medio Ambiente, Las Palmeras # 3360, Ñuñoa
Valores diploma	Arancel : \$ 880.000 (hasta 5 cuotas) Inscripción : \$ 20.000 (Pago Contado)
Descuento	: Alumnos, Ex – Alumnos UTEM, 25% de descuento sobre el arancel. Pago contado 5% descuento sobre arancel

**II) Fundamentación**

Las legislaciones, regulaciones y normativas, tanto nacionales como internacionales reconocen la necesidad y en algunos casos establecen la obligatoriedad; que la industria alimentaria y agroalimentaria tenga implementados controles, planes, programas o sistemas de aseguramiento de calidad sanitaria que den garantía hacia los consumidores tanto nacionales como extranjeros y en los mercados de destino de la inocuidad de los alimentos.

**III) Dirigido a**

Los profesionales y/o técnicos, supervisores y operadores calificados que se desempeñen los temas de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

**IV) Objetivos Generales**

Este Diploma ha sido diseñado para entregar las competencias que les permitan desarrollar e implementar un sistema de inocuidad y gestión de la calidad en la Industria agroalimentaria de acuerdo a los requerimientos específicos del Marco Regulatorio Nacional y/o Internacional.

**Contenidos:**

**Modulo 1: Calidad e Inocuidad de los Alimentos (24hrs.).**

- Política de Inocuidad de los Alimentos.

- Organismos reguladores de la Inocuidad en Chile.
- Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Normas aplicadas a la inocuidad Normas Internacionales.

**Modulo 2: Prerrequisitos (PPR) y Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria Agroalimentaria (48hrs.).**

- Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos.
- Programa de Prerrequisitos en Chile.
- Trazabilidad de materias primas y productos terminados.
- Planes de limpieza y sanitización.
- Etiquetado.

**Modulo 3: Actualizaciones Microbiología de Alimentos (16hrs.).**

- Impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Microorganismos patógenos clásicos y emergentes.
- Evaluación de riesgos microbiológicos en los sistemas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.
- Herramientas moleculares en la identificación y tipificación de microorganismos transmitidos por los alimentos.
- Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y orientación para su uso.

**Modulo 4: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP (36hrs.)**

- Norma chilena 2861. Of. 2004 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control HACCP - Directrices para su aplicación.
- Directrices del Codex para el HACCP.
- Formación de un equipo encargado del HACCP.
- Descripción del producto e identificación del uso final.
- Elaboración de un diagrama de flujo y su confirmación in situ.
- Análisis de peligros.
- Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico de control.
- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto crítico de control.
- Establecimiento de acciones correctivas.
- Establecimiento de procedimientos de verificación.

**Modulo 5: Sistemas de Gestión basado en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 (18hrs.).**

- Historia y evolución de la calidad (Conceptos generales).
- Revisión de la estructura y conformación de la familia de las normas ISO 9000.
- ISO 9001:2008. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos. Introducción a la NCh-ISO 22000:2007 y NCh-ISO 22004:2007 y su relación con otros sistemas de gestión de la calidad.
- Responsabilidad de la gerencia y orientación para su uso.
- Gestión de recursos y orientación para su uso, planificación y realización de productos inocuos y orientación para su uso.
- Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y orientación para su uso. (Generación de documentación).

### **Información y Postulaciones**

Mayeric Catalán Molina - **CEDETAI**

**Teléfonos:** (56)(02) - 2237 04 83 **Fax:** (56)(02) - 2237 05 27

**e-Mail:** [cedetai@utem.cl](mailto:cedetai@utem.cl)

#### **Direcap:**

*Teléfonos:* (56)(02) - 2787 77 58 - 2787 7592

*e-Mail:* [sgamboa@utem.cl](mailto:sgamboa@utem.cl)

*URL:* <http://direcap.blogutem.cl/>

**El área de capacitación de UTEM se reserva el derecho de suspender cursos al no contar con el mínimo de alumnos requeridos.**

**El alumno se considera Matriculado al formalizar documentando su inscripción y arancel, la ficha de inscripción no es garantía de reserva de cupo.**

- Descuentos no acumulables
- Descuentos no aplicables a Inscripción

**OTEC Certificada bajo la Norma ISO 9001:2008 y NCh 2728 por SGS Chile Ltda.**