

## DIPLOMADOS 24'

VICERRECTORÍA ACADÉMICA DE  
INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

Consultas e información:

[diplomados@santotomas.cl](mailto:diplomados@santotomas.cl)

# DIPLOMADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (II VERSIÓN).

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES Y MEDICINA VETERINARIA





## DIPLOMADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (II VERSIÓN).

El análisis de calidad de los alimentos es complejo debido a variables físicas, químicas y microbiológicas que actúan en el producto y de la diversidad de actores involucrados en la cadena de suministro (productores, procesadores, cadenas de frío, transportistas, etc.). En este sentido para abordar la complejidad de estos productos y sus procesos en la cadena de producción es necesario la integración de conocimientos tecnológicos (microbiología, química, física y tecnologías de procesos) y de gestión (administración, evaluaciones económicas, gestión de actores relevantes) que permitan desarrollar un profesional que pueda interactuar con profesionales del ámbito técnico (por ejemplo, ingenieros químicos o de alimentos) y profesionales del ámbito de la gestión (por ejemplo, ingenieros comerciales, analistas de mercado, exportadores). Es fundamental contar con equipos interdisciplinarios que analicen la problemática desde diferentes puntos de vista, a fin de dar respuesta a las demandas de los consumidores cada vez más informado y exigente en materia de calidad e inocuidad de los alimentos.

### DIRIGIDO A

El presente diplomado está dirigido a personas que se desenvuelven en el sector agropecuario o industrias del rubro alimentos (Ingeniería en agronomía, medicina veterinaria, ingeniería de ejecución agropecuaria, ingeniería en alimentos e ingeniería agroindustrial, técnico agrícola, técnico pecuaria, egresados y estudiantes que cursan el último año de dichas carreras, previa entrega de documentación que avale la progresión académica del o la postulante) que necesiten complementar su formación o experiencia productiva con conocimientos y herramientas en materia de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, como asimismo interesados en la especialidad como opción laboral.

### OBJETIVO GENERAL

El propósito de este diplomado es formar profesionales con habilidades de integrar conocimientos desde el área de la gestión y tecnología de los alimentos de manera de interactuar efectivamente con los actores de la cadena de producción y comercialización de alimentos con el propósito de coordinar acciones que permitan mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos y realizar estudios aplicados en el ámbito de la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos.

## PLAN DE ESTUDIOS / DURACIÓN: 8 MÓDULOS 132 HORAS CRONOLÓGICAS

MÓDULO I	MÓDULO II	MÓDULO III	MÓDULO IV
<b>INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA</b>	<b>REGULACIONES SECTOR AGRÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL</b>	<b>METODOLOGÍAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS, PELIGROS Y VULNERABILIDAD</b>	<b>MANEJO DE LA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS</b>
TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	PRINCIPIOS GENERALES DEL DERECHO	CONCEPTOS FUNDAMENTALES EN EL ANÁLISIS DE RIESGOS	DIRECTRICES PARA LA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES	NORMATIVAS CON ALCANCE A NIVEL PREDIAL	METODOLOGÍAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS	ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD
SISTEMAS DE GESTIÓN EN LA CADENA AGROALIMENTARIA	NORMATIVAS CON ALCANCE A NIVEL DE PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS		
	INTERNALIZACIONES Y EXPORTACIONES, LO SANITARIO		
MÓDULO V	MÓDULO VI	MÓDULO VII	MÓDULO VIII
<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS</b>	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD, INOCUIDAD Y DEFENSA EN EL PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS</b>	<b>TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA DE PROGRAMAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	DISEÑO DE UN PRODUCTO O PROCESO	METODOLOGÍA DE IMPACTOS ECONÓMICOS
BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA	TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	ESTUDIOS DE CASOS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA
	DEFENSA DE LOS ALIMENTOS		

(\*) Santo Tomás sólo se obliga a otorgar servicios en los términos indicados en el respectivo contrato y se reserva el derecho a modificar la malla curricular y la oferta académica.