

DIRECTORA Nutrición y Dietética

Nut. Msc. Rinat Ratner Goldenberg

La última década ha mostrado el mayor cambio en la industria de alimentos a nivel mundial, situación a la que Chile no se encuentra ajeno, y que se ve reflejada en la aparición de nuevos productos, la desaparición de otros que estimábamos saludables, la aplicación de nuevas normas y regulaciones y por, sobre todo, la presencia de un consumidor cada vez más empoderado, exigente y participativo. Su elección en ámbitos de salud es más reflexiva y exige productos a medida de sus requerimientos. Esta mayor exigencia en términos de calidad e inocuidad lleva a la industria a implementar los más exigentes estándares internacionales en la producción de alimentos.

DESCRIPCIÓN

Diplomado en formato B-Learning, pretende entregar las herramientas fundamentales para que profesionales de la industria, asesores y emprendedores puedan entender e implementar dichos estándares. Se entregarán los conceptos y bases teóricas a través de una plataforma virtual y las competencias prácticas de manera presencial y puesta en marcha de proyectos de manera presencial.

OBJETIVOS

Al término del programa el participante será capaz de:

- Conocer e interpretar conceptos de calidad, inocuidad y su importancia en la industria de alimentos.
- Interpretar y aplicar los prerrequisitos HACCP (BPM-POES) que permitan la correcta implementación de sistemas de gestión de calidad.
- Diseñar e implementar un sistema integrado HACCP y HACRP.
- Comprender y aplicar conceptos de la Global Food Safety Initiative (GFSI) a través de sus diferentes normas certificables (IFS- BRC- FSSC-22000).
- Identificar diferentes sellos de Calidad para la industria de alimentos.

CUERPO DOCENTE

<p>Álvaro Figueroa Olivares (Director) Ingeniero Agrónomo, MCs en Innovación y emprendimiento, con más de 15 años de experiencia en el trabajo con comunidades, pequeños productores, micro y pequeñas empresas de alimentos. Desde 2010 se ha desempeñado en programas de Indap. Ha desarrollado diversos proyectos de I+D+i destinados tanto a la pequeña agricultura, como a la agroindustria local del segmento MiPyme y Grandes Empresas. Especialista en Sistemas de Calidad y Auditorías en ámbitos productivos, tanto desde el punto de vista económico como social. Desde 2008 es auditor en temas productivos dentro del ámbito social para la Auditoría Ambiental Ralco, con auditorías de seguimiento y recomendaciones de desarrollo para las comunidades afectadas por dicho proyecto. Ha desarrollado 15 proyectos de I+D+i; 7 proyectos de asistencia técnica; financiados tanto con recursos privados como públicos.</p>	<p>Guillermo Figueroa Gronemeyer Profesor Asociado de la Universidad de Chile. Es especialista en el área de Agroalimentación, Microbiología de los Alimentos, Veterinaria y HACCP. Docente del Programa de Magister en Ciencias de la Nutrición, Coordinador y Director docente de los Diplomados HACCP y Seguridad Microbiológica de los Alimentos y cursos E-learning. Miembro del Comité Académico del Doctorado en Ciencias SilvoAgropecuarias y Veterinarias y académico del Magister en Ciencias de la Nutrición, Mención Alimentos Saludables de la UChile. Ha sido Presidente de la Sociedad Chilena de Microbiología. Fue representante de la UChile ante la Comisión de Alimentos del Ministerio de RREE, miembro del Consejo Nacional de Ciencia de Alimentos (CONICYT) y Comité Agenda Alimentaria para Chile. Consultor y asesor microbiológico de organismos gubernamentales, internacionales e industria alimentaria, editor de revistas del área microbiológica.</p>	<p>Pilar Sánchez Pereira Médico Veterinario de la Universidad de Chile, especialista en implementación HACCP en la industria de los alimentos. Diplomado, Aplicación del sistema HACCP para la Producción de Alimentos Sanos y Seguros. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), en la Universidad de Chile. Actualmente trabaja en la empresa Foodtec Consultores, donde cumple diversos roles relacionados a implementación de sistemas de calidad e inocuidad en empresas de alimentos (desde micro a grandes empresas), además de desarrollo de nuevos productos, postulación y desarrollo de proyectos con financiamiento de instituciones estatales y de otro tipo, mejora de plantas de proceso, de producto.</p>
---	--	---

<p>Solange Brevis Brevis (Coordinadora) Ingeniero en Alimentos de Universidad del Bio-Bio, Magíster (c) en Políticas Públicas, UDD, Diplomado (c) en Docencia Universitaria, UDD. Diplomados con especialidad en gestión pública, administración de empresas y negocios, profesional con una sólida formación en ciencias e ingeniería de procesos de alimentos, calificado para diseñar, desarrollar y adaptar nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos; formular nuevos productos y su estrategia de validación y comercialización, considerando las normativas sanitarias nacionales e internacionales, procurando la preservación del medio ambiente, involucrando la economía circular. Cursos en Biología Molecular en Inocuidad Alimentaria y Control de Alergenos en Alimentos. Evaluadora y Consultora en proyectos de I+D, emprendimiento e innovación. Experiencia en la implementación de HACCP, BPM y Producción Limpia y de Eficiencia Energética en diferentes empresas alimentarias. Participante de diferentes comités en Centros de Investigación en Alimentos (CEAP, CREAS, CECTA, entre otros). Actualmente Coordinadora y Docente en la Carrera de Nutrición y Dietética de UDD; y Directora del Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile (CIACH).</p>	<p>Álvaro Baeza González Médico Veterinario de la Universidad Mayor, diplomado en "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" de Universidad de Chile. Posee como principales experiencias laborales, la implementación y capacitación de sistemas de gestión de calidad en alimentos, para la adjudicación y ejecución de proyectos de concurso público, destinados a pequeños productores, y el manejo de animales de abasto (bovinos, ovinos y caprinos), toma de muestras y tratamientos veterinarios. Actualmente Asesor de Calidad de Alimentos en FoodTec.</p>	<p>Paola Tepper Montti Ingeniero agrónomo, Universidad de Chile. Estudios en Manejo Integrado de Cultivos (MIC) 1998. Harper Adams Agricultural College, UK. BASIS; LEAF. Manejo Integrado de Plagas (MIP) 1998. California State University, Fresno, USA. Tutor: Mark A. Mayse, Ph.D. Experiencia en la dirección y administración de empresas asociadas al rubro agrícola y de certificación, gestión comercial y administración de cartera de clientes. Desarrollo de proyectos y líneas de productos. Experiencia en el desarrollo de nuevos segmentos de mercado y consolidación de marketshare. Capacidades técnicas y comerciales equilibradas. Auditor y relator de cursos de los siguientes estándares: Global G.A.P., BRC, HACCP, IFS, FSSC 22000, FSMA, ALDI, Desarrollo de proveedores de grandes empresas. Actualmente Directora Ejecutiva de PlusGestión.</p>
<p>Natalia Vega Salgado Ingeniera en Industria alimentaria, Universidad Tecnológica Metropolitana. Magíster en Ciencias de la Nutrición con Mención en Alimentos saludables, INTA – Universidad de Chile. Magíster (c) en Nutrición y biotecnología alimentaria, Universidad Europea del Atlántico. Especialista en Asesorías e implementación de BPM. Participación en Proyectos de Investigación en ámbitos públicos y privados. Docente en diferentes Cursos y Diplomados en Inocuidad Alimentaria. Actualmente se encuentra como Coordinadora y Docente del área gestión de alimentos, además de jefa de laboratorio de Bromatología en la carrera Nutrición y dietética en la Universidad del Desarrollo.</p>	<p>Nuri Gras Rebolledo Licenciada en Química de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la UChile. Magíster en Nutrición y Alimentos, Mención Alimentos Saludables del (INTA) de la UChile. Fue creadora y jefa de la sección de Metrología Química de la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN), cargo que ocupó desde 1995 hasta 2007. Desde el año 2007 hasta enero de 2012 se desempeñó como Gerenta de Innovación y Tecnología del laboratorio Labser. Ha sido consultor experto en inocuidad y calidad de los alimentos para organismos como OIEA, FAO, OPS para América Latina y El Caribe. Además, fue la Presidente de la Seccional de la AOAC Internacional para América Latina y El Caribe Entre febrero de 2012 y abril de 2014 asumió como Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, donde comenzó la gestión de varios instrumentos de la entidad. Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos de la Alianza FSPCA, Entrenador Oficial de Curso para Productores Agrícolas, En proceso de postulación para obtener el Certificado como Entrenador Líder del Curso para Productores Agrícolas, PSA. Actualmente está asumiendo un segundo periodo como Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA).</p>	<p>Ricardo Jacob Concha Ingeniero en Industria alimentaria, Universidad Tecnológica Metropolitana. Diplomado en Aplicación del Sistema HACCP para la producción de Alimentos Sanos y Seguros, sistemas de aseguramientos de calidad, microbiología, gestión en INTA. Diplomado en Gestión Pública e Innovación Social, Gestión e Innovación, e USACH. Máster en Gestión Tecnológica, Gestión de la innovación, Universidad de Talca. Profesional del sector agroalimentario, con más de 7 años de experiencia en el área privada y pública. Actualmente se desempeña como asesor de Achipia, perteneciente al Ministerio de Agricultura. Se ha dedicado a la gestión de vinculación institucional con el ámbito científico y tecnológico, asesoramiento de proyectos, coordinación de equipos multidisciplinares e intersectoriales, fortalecimiento de actividades de I+D+i y apoyo en la formación del Recurso Humano. Relacionado a esto último, ha participado de diversas instancias de capacitación por medio de Universidades, OTEC's y Consultoras, en temas como aseguramiento de calidad, gestión del conocimiento, innovación organizacional, entre otras.</p>

PLAN DE ESTUDIOS

Módulo 1	Prerrequisitos HACCP
Módulo 2	Pasos para implementación de HACCP - HARCP
Módulo 3	Principios 1 y 2 del Plan HACCP - HARCP
Módulo 4	Principios 3 al 7 del Plan HACCP - HARCP
Módulo 5	Iniciativa Global GFSI
Módulo 6	Normas y Sellos de Calidad para la Exportación

METODOLOGÍA

El programa se desarrollará con un método de enseñanza Teórico – Práctico con modalidad BLearning. La parte teórica será expositiva por parte del relator vía Online y la parte práctica se desarrollará con trabajos grupales e individuales para aplicar lo aprendido a través del análisis de casos.

Horas: 132 horas cronológicas Horario: **Viernes 15:00 a 18:00 y Sábado de 9:00 a 18:00.**

REQUISITOS DE APROBACIÓN

- Se otorgará Certificado de Aprobación cumpliendo con los requisitos académicos nota mínima 4,0 y de 75% asistencia a clases.

ARANCEL 2020

Matrícula: \$120.000.- **Arancel:** \$1.380.000.-

- (15% para Alumni UDD y 10% para colegiados en gremios de profesionales habilitados presentando documentación correspondiente, sólo en arancel).
- **Facilidades de pago:** tarjetas bancarias, letras, cheques (último cheque debe ser emitido con fecha del mes en que finaliza el programa).

REQUISITOS

Mínimo de Admisión

Nutricionista, Ingenieros en alimentos, Agrónomos, Médicos Veterinarios, Técnicos en Alimentos y Gastronomía, Emprendedores del área de alimentos.

- Nivel de estudios: Licenciado de preferencia • Estudiante de 5° año (sujeto a evaluación)
- Poseer habilidades de autoaprendizaje y autogestión • Deseable experiencia laboral en el área.
- Conocimientos demostrables en peligros a la inocuidad de alimentos: biológicos, químicos y físicos.

POSTULACIONES

En el siguiente enlace: <https://n9.cl/obph>

Debe presentar la siguiente documentación:

- Currículum Vitae actualizado • Fotocopia legalizada de Certificado de Título y de estudios.
 - Carta formal de motivación explicando razones de su interés • Fotocopia de Carnet de identidad
- La documentación debe estar dirigida al Director del programa y debe hacerla llegar completa en formato digital a s.brevis@udd.cl.

Las vacantes se irán completando de acuerdo con el orden de documentación del arancel. Una vez aceptada, tendrá un plazo máximo de 3 semanas a partir de la fecha de inicio para concretar su matrícula. No hacerlo dentro del plazo indicado significa que renuncia a su vacante.

PLAZO DE MATRÍCULA

15 de septiembre 2020 o **hasta completar las vacantes**, lo que ocurra primero.

La Universidad se reserva el derecho de suspender el programa en caso de no reunir el número mínimo de alumnos requeridos. El listado de docentes está sujeto a confirmación. La Universidad se reserva el derecho de reemplazarlos.