



**UCSC**



UNIVERSIDAD ACREDITADA  
**NIVEL AVANZADA**  
Gestión Institucional - Docencia de Pregrado  
Investigación - Vinculación con el Medio  
PRÓXIMA ACREDITACIÓN MARZO DE 2026

**CAMBIA EL FUTURO, HOY**



**FACULTAD DE MEDICINA**

# **Diplomado en Gestión de Sistema para la Inocuidad y Calidad Alimentaria**



## DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Nuestro Diplomado en Gestión de Sistema para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, busca desarrollar las competencias en el ámbito de la gestión de la inocuidad asociado a los procesos de elaboración de alimentos y a la política nacional de calidad de inocuidad alimentaria.

El programa busca que el egresado sea un profesional capaz de desarrollar habilidades y competencias teóricas y prácticas que le permitan, sobre la base de la identificación de los factores determinantes de la contaminación de alimentos y la comprensión de los principios de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad, identificar condiciones de riesgo para la inocuidad; diagnosticar y establecer acciones de monitoreo y verificar los procesos; como así también, propuestas de mejora del sistema de gestión, conforme al proceso de producción de alimentos en cada una de sus etapas y acorde a la normativa nacional vigente.



### MÓDULO 1

#### Microbiología Aplicada a la Producción de Alimentos

- Mundo microbiano
- ETAS y su clasificación (infección, intoxicación, toxiinfección)
- Métodos de Investigación de microorganismos o de sus productos, en alimentos

### MÓDULO 2

#### Diseño e implementación de sistema de prerrequisitos para el procesamiento de alimentos

- Principios y fundamentos de gestión de calidad e inocuidad de alimentos
- Marco normativo y reglamentario del sistema de prerrequisitos
- Estructura del sistema de prerrequisitos
- Pasos para el diseño, implementación y validación del sistema

### MÓDULO 3

#### Sistema de gestión de inocuidad basado en HACCP

- Marco normativo y reglamentario del sistema HACCP
- Estructura del sistema (pasos preliminares)
- Diseño e implementación del sistema (los 7 principios)
- Auditoría interna HACCP y de certificación

### MÓDULO 4

#### Sistema de gestión de calidad e inocuidad basado en ISO 22000 – Auditorías de calidad

- Principios de la gestión de la calidad total
- Marco normativo y reglamentario del estándar ISO 22000
- Estructura de la norma y factores clave de su implementación
- Auditorías de calidad conforme a estándar ISO19011/ISO22000
- Homologación con normativa internacional





**Rodrigo Buhning Bonacich**

/ Licenciado en Nutrición y Dietética, Universidad del Bío-Bío

- Magíster en Gestión Alimentaria en Unidades Centrales de Alimentación, UCSC
- Experiencia docente en asignaturas de pregrado: Alimentación Colectiva, Integración IV en Gestión Alimentaria, Certificación Gestión de Inocuidad en Producción de Alimentos, Alimentos: Composición y Propiedades, Fundamentos de Gestión
- Experiencia docente en Postgrado: Gestión de Calidad e Inocuidad en Producción de Alimentos I, Gestión de Calidad e Inocuidad en Producción de Alimentos II, y como Tutor de Proyectos de Intervención
- Carrera laboral: Administrador de Contrato Central de Alimentación, Clínica Sanatorio Alemán, Sodexo Chile; Administrador de Contrato Segmento Grandes Obras, Sodexo; Jefe de Aseguramiento de Calidad, Central de Alimentación, Refinería Bío Bío, Aramark
- Asesor independiente implementación sistema de gestión de inocuidad basados en BPM - HACCP y asesor implementación de etiquetado nutricional de alimentos normativa nacional e internacional



**Marcia Negroni**

/ Ingeniero en Ejecución en Alimentos, Universidad de Los Lagos

- Magíster en Educación Superior, Universidad Santo Tomás
- Experiencia docente en asignaturas de pregrado: Bromatología, Tecnología Alimentaria y Química, en la carrera de Nutrición y Dietética, UCSC; Química de los Alimentos e Innovación Alimentaria en la carrera de Nutrición y Dietética, UNAB
- Experiencia laboral: Santo Aire Food & Drink: Asesorías de calidad, implementación de BPM/POES/POE; Lio & Foods: Asesoría en desarrollo de productos alimenticios sin gluten y snack de frutos liofilizados, formulación de etiquetado





**Ana Gutiérrez Muñoz**

**/ Nutricionista, Universidad de Concepción**

- Postítulo en Administración de Servicios y Empresas de Alimentación
- Diplomado en Administración de Contrato
- Profesor responsable de asignaturas: Integración IV en Gestión Alimentaria e Internado en Gestión Alimentaria en la carrera de Nutrición y Dietética, UCSC
- Profesor colaborador en asignaturas: Técnicas Dietéticas, Alimentación Colectiva, Calidad e Inocuidad Alimentaria y Alimentos en la carrera de Nutrición y Dietética, UCSC



**Ximena Ocampo Bennett**

**/ Bioquímico**

- Doctor en Ciencias mención en Microbiología, Universidad de Freiburg, Alemania



Universidad  
Católica  
de la Santísima  
Concepción



# UCSC

---

## DIRECCIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA Y SERVICIOS



UNIVERSIDAD ACREDITADA  
**NIVEL AVANZADA**  
Gestión Institucional · Docencia de Pregrado  
Investigación · Vinculación con el Medio  
PRÓXIMA ACREDITACIÓN MARZO DE 2026

### CONTACTO

[formacioncontinua@ucsc.cl](mailto:formacioncontinua@ucsc.cl)

 +56 9 9610 8778