



Facultad de Medicina
Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo

Nutrición y Dietética



DIPLOMADO B-LEARNING

SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD PARA LOS NUEVOS DESAFÍOS EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

6 SESIONES PRESENCIALES

Se entregarán los conceptos y bases teóricas a través de una plataforma virtual y las competencias prácticas de manera presencial, con trabajo de laboratorio y puesta en marcha de proyectos de manera presencial

Dirigido a:

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

Al término del programa 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

Fecha de inicio:

25 de septiembre 2020

Lugar:

UDD, Campus Rector
Ernesto Silva B.
(Avda. la plaza 680, Las Condes)

Inscríbete

Contacto:
Solange Brevis
s.brevis@udd.cl



La Universidad se reserva el derecho de dictar o no el programa si no existe el mínimo de participantes requeridos.