



DIPLOMADOS 24'

VICERRECTORÍA ACADÉMICA DE
INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO

Consultas e información:
diplomados@santotomas.cl



UNIVERSIDAD ACREDITADA
NIVEL AVANZADO
/ GESTIÓN INSTITUCIONAL Y DOCENCIA DE PREGRADO
/ 4 AÑOS / HASTA MARZO DE 2025

POSTGRADOS
2024 PARA PROFESIONALES
SIN LÍMITES



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 profesionales que se desenvuelven en el sector agropecuario o industrias del rubro alimentos; Ingeniero agrónomo, médico veterinario, ingeniería de ejecución agropecuaria, ingeniero en alimentos e ingenieros agroindustriales, técnicos agrícolas y técnicos pecuarios, que necesiten complementar su formación o experiencia productiva con conocimientos y herramientas en materia de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

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
INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA	REGULACIONES SECTOR AGRÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL	METODOLOGÍAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS, PELIGROS Y VULNERABILIDAD	MANEJO DE LA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS
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
GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS	GESTIÓN DE LA CALIDAD, INOCUIDAD Y DEFENSA EN EL PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA DE PROGRAMAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
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.