



DIPLOMADOS ²⁰₂₂

DIPLOMADO EN GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

FORMACIÓN
CONTINUA

DIRECCIÓN DE POSTGRADO



FACULTAD DE CIENCIAS
AGRARIAS



Centro de
INOCUIDAD ALIMENTARIA
UNIVERSIDAD DE TALCA

PRESENCIAL

DESCRIPCIÓN PROGRAMA

El Diplomado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria, propuesto por el Centro de Inocuidad Alimentaria, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca, es único en su tipo en el Maule, ya que no existe oferta formativa de este tipo en la región, y, por otro lado, dentro de sus módulos formativos, contempla pasantías al interior del Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Aguas del Centro, acreditado bajo la norma Ch.17.025. Por otro lado, se contemplan visitas a importantes empresas, con la finalidad de visualizar in situ, las implementaciones de sistemas de gestión de la calidad.

Lo anterior, permite ofrecer un programa de alta calidad y diferenciado de la oferta existente.



DIRIGIDO A

Profesionales y técnicos, del sector público y/o privado, que se desempeñen en funciones relacionadas al rubro agroalimentario regional y/o nacional, que deseen actualizar e integrar los conocimientos en el ámbito de la gestión de la inocuidad alimentaria, adquiriendo competencias fundamentales para el alto desempeño en el área agroindustrial, instituciones públicas, empresas y asesorías.

REQUISITOS

La admisión al “Diplomado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Talca”, estará sujeta fundamentalmente a:

1. Pertenecer al sector agroalimentario (no excluyente), desempeñando funciones en el sector público y/o privado, ya sea a nivel de procesos productivos, asesorías, servicios y /o en el diseño y ejecución de sistemas de gestión de la calidad y/o,
2. Estar en posesión de un título profesional o técnico de nivel superior, de una Universidad o Instituto técnico.

OBJETIVOS

GENERALES:

Este programa de diplomado, está diseñado para entregar competencias que permitan conocer e implementar un sistema de gestión de la inocuidad, al interior de alguna entidad del sector agroalimentario, pública o privada, con una mirada innovadora; así como también, obtener una capacidad de análisis y mirada crítica, en el diseño y ejecución de sistemas de gestión de Inocuidad. Lo anterior, en el marco de la legislación nacional e internacional vigente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer aspectos fundamentales de las tendencias, legislación y sistemas nacionales que integran el funcionamiento de la cadena alimentaria.
- Actualizar conocimientos respecto de los sistemas de gestión de la calidad de los alimentos a nivel nacional y una prospectiva a nivel internacional.
- Identificar los peligros alimentarios en las distintas etapas de su proceso y como controlarlos. Comprender la importancia de los laboratorios de alimentos y aguas, como herramienta de análisis de los peligros y la validación de los sistemas de gestión.
- Conocer aspectos generales de innovación, transferencia tecnológica y gestión de proyectos, orientados a la inocuidad alimentaria.

MALLA CURRICULAR | MÓDULOS

1	Inocuidad y calidad alimentaria: Base normativa y regulatoria aplicable a la inocuidad de alimentos.
2	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs).
3	Introducción a las normas públicas y privadas en relación a la seguridad, fraude y defensa alimentaria.
4	HACCP: Análisis de peligros y puntos críticos de control, como base de los sistemas de inocuidad de los alimentos. (Módulo con certificación individual).
5	Validación de los Sistemas de Aseguramiento de Calidad.
6	Auditorias y tratamiento de No Conformidades y Acciones NC de los Sistemas de aseguramiento de Calidad.
7	Estrategias de mitigación de enfermedades en cultivos frutales. Tipos de Cultivos Hortícolas (visita en terreno).
8	Innovación orientada a la Inocuidad Alimentaria.

CUERPO DOCENTE

Gonzalo Díaz Ulloa | Director Académico
Ana Karina Peralta Madariaga | Coordinadora General

GILDA CARRASCO SILVA

Ing. Agrónomo, PhD en Horticultura.
Académica Universidad de Talca

GONZALO DÍAZ ULLOA

Ing. Agrónomo, Mg Cs. Dr.Cs. Agrarias.
Académico Universidad de Talca

FERNANDO FUENTES PEÑAILILLO

Ing. Agrónomo, Magister en Horticultura,
Dr. en Ciencias Agrarias.
Académico Universidad de Talca

PEDRO GONZÁLEZ VERGARA

Ing. Agrónomo, MS en Gestión Tecnológica.
Académico Invitado

EDDIE GUERRA MORALES

Ing. Agrónomo, MS en Gestión Tecnológica
Académico Invitado

RICARDO JACOB CONCHA

Ing. en Alimentos, MS en Gestión Tecnológica.
Académico Invitado

MAURICIO LOLAS CANEO

Ing. Agrónomo, MS, PhD en Fitopatología
Académico Invitado

ANDREA MONTOYA SEPÚLVEDA

Ing. Alimentos, Licenciada en Ciencias de los Alimentos. Diplomada en Gestión de Calidad (INN).
Académica Invitada

ANA KARINA PERALTA MADARIAGA

Tecnólogo Médico, Mg. En Salud pública y Dr. Seguridad Alimentaria.
Director del Centro de Inocuidad Alimentaria.
Académica Universidad de Talca.

CLAUDIA ROJAS ESPINOZA

Tecnólogo Médico, Mg. Gestión Tecnológica.
Profesional del Centro de Inocuidad Alimentaria.

DIEGO VELÁZQUEZ HERRERA

Tecnólogo Médico.
Profesional del Centro de Inocuidad Alimentaria.

CRISTIAN VALENZUELA BRAVO

Ing. Forestal, Diplomado en Innovación y Emprendimiento, Mg. Gestión Tecnológica .
Profesional del Centro de Inocuidad Alimentaria.

INVITADOS DE LA INDUSTRIA.

INFORMACIÓN

MODALIDAD PRESENCIAL

ADMISIÓN

Inicio y Término del Programa: 8 de julio al 28 de octubre del 2022

VALORES

Matrícula: \$1.677.000.-

Arancel: \$1.500.000.-

*Consulta nuestra política de descuentos.

HORARIOS

Viernes de 15:00 a 19:00 hrs.

Sábado de 09:00 a 13:00 hrs.

Lugar de Realización: Centro de Inocuidad Alimentaria
Facultad de Ciencias Agrarias

CONTACTO

Ana Karina Peralta
akarina@utalca.cl



www.formacioncontinua.otalca.cl



DIRECCIÓN DE
POSTGRADO
UNIVERSIDAD DE TALCA

FORMACIÓN
CONTINUA



6 AÑOS ACREDITADA
UNIVERSIDAD DE TALCA
HASTA 27/11/2025
GESTIÓN INSTITUCIONAL - DOCENCIA DE
PREGRADO - INVESTIGACIÓN - DOCENCIA DE
POSTGRADO - VINCULACIÓN CON EL MEDIO

formacion.continua@otalca.cl · 71 2418884