

Cursos de Postítulo en Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos

El **área de alimentos** es uno de los sectores productivos más dinámicos e importantes de nuestro país, presentando un polo de desarrollo económico enfocado principalmente hacia las exportaciones. Para seguir potenciando su crecimiento, es necesaria la contribución de profesionales especializados, siendo el área de **gestión, calidad e inocuidad de los alimentos** muy importante para fomentar las exportaciones y posicionar a nuestro país como una potencia alimentaria.

Se impartirán los siguientes cursos durante el año 2009, con posibilidad de integrarlos para obtener un Diplomado:

Sistemas de Gestión de la Calidad

COORDINADORA: Prof. María Angélica Larraín.

OBJETIVOS: Conocer los conceptos generales de calidad, sistemas integrados de gestión, herramientas de gestión, normas ISO, profundizando en los sistemas de gestión de la calidad ISO 9000. Estará capacitado para diagnosticar, dirigir y evaluar la implementación de Sistemas de gestión de la calidad.

DURACIÓN: 60 horas cronológicas / CODIGO SENCE: en trámite / VALOR: \$970.000.

FECHA: Comienzo: Lunes 6 de abril y término Martes 26 de Mayo. Clases de 18:00 a 21:00, Lunes, Martes y Jueves

Microbiología, Higiene e Inocuidad de los Alimentos

COORDINADOR: Prof. Luis López Valladares.

OBJETIVOS: Interpretar el significado de la presencia de microorganismos patógenos en alimentos, lo que incide directamente en la salud pública. Obtener una visión general de los factores que influyen en la contaminación de alimentos y cumplir con la reglamentación vigente. Tomar decisiones para solucionar o atenuar la problemática planteada.

DURACIÓN: 30 horas cronológicas / CODIGO SENCE: 12-37-7880-84 / VALOR: \$ 530.000.

FECHA: Comienzo: Lunes 6 de abril y término Martes 26 de Mayo. Clases de 18:00 a 21:00, Lunes, Martes y Jueves

Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

COORDINADORA: Prof. María Angélica Larraín.

OBJETIVOS: Introducir los conceptos de la norma ISO 22000 y principios del HACCP. Desarrollar la norma indicando las pautas para su implementación.

DURACIÓN: 48 horas cronológicas / CODIGO SENCE: en trámite / VALOR: \$850.000.

FECHA: Comienzo: Lunes 3 de Agosto y término: Lunes 7 de Septiembre. Clases de 18:00 a 21:00 Lunes, Martes y Jueves.

CURSOS DE POSTITULO

Auditor Líder ISO 9001:2008

Este curso será dictado y certificado por **Bureau Veritas**, con registro ante **IRCA**.

PREREQUISITOS: Conocimientos en la Norma ISO 9001:2008; o haber aprobado el curso Sistemas de Gestión de la Calidad del Magíster/Diplomado en Alimentos mención Gestión, Calidad e Inocuidad.

OBJETIVOS: Al finalizar el curso, los participantes podrán planificar el sistema de auditorías internas, establecer e implementar un sistema de auditorías y administrar una auditoría por un grupo de auditores.

DURACIÓN: 40 horas cronológicas / CODIGO SENCE: en trámite / VALOR: \$670.000.

FECHAS Y HORARIO: JUNIO, días Jueves 4, Viernes 5, Sábado 6 y Viernes 12 y Sábado 13, de 9:00 – 18:00 hrs.

Auditor Líder ISO 22000:2005

Este curso será dictado y certificado por **Bureau Veritas**, con registro ante **IRCA**.

PREREQUISITOS: Conocimientos en la Norma ISO 22000:2005; o haber aprobado el curso Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

OBJETIVOS: Enfocar los principios importantes relacionados con auditorías de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, para proveer suficientes bases en las técnicas correspondientes para que el auditor esté en capacidad de realizar auditorías efectivas y para estimular el desarrollo constructivo de habilidades a través de análisis y autocrítica. Organizar y dirigir una Auditoría realizada por un equipo de Auditores.

DURACIÓN: 40 horas cronológicas / CODIGO SENCE: en trámite / VALOR: \$750.000.

FECHAS Y HORARIO: Mes de Septiembre, detalles a definir

**La totalidad de los cursos aprobados conduce a un Diplomado en Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos.
Al realizar una tesis durante el segundo año, se puede optar al grado de Magíster en Alimentos, mención Gestión,
Calidad e Inocuidad de Alimentos.**

Mayor información y requisitos en www.faciqyf.uchile.cl

INFORMACIONES:

- **ESCUELA DE GRADUADOS:**
Olivos 1007, piso 2, Fono 56-2-9782958 Fax: 56-2-7371788
E-mail: posgrado@uchile.cl – abunge@uchile.cl
- **Página web de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas: www.faciqyf.uchile.cl**