



NUTRAVIDA CIENS
HILB VALLEJO CIENS

PROGRAMAS DE
FORMACIÓN CONTINUA



Diplomado de Especialización Gestión de Calidad y Proceso de Acreditación en Nutrición



- ▶ **DURACIÓN:** 07 MESES
- ▶ **CRÉDITOS:** 24 CRÉDITOS (644 HORAS ACADÉMICAS)

- ▶ **MODALIDAD: SEMI-PRESENCIAL**
Inversión: • Matrícula S/.150.00
• Mensualidad S/.200.00
• Diploma S/.150.00

- ▶ **MODALIDAD: A DISTANCIA**
Inversión: • Matrícula S/.150.00
• Mensualidad S/.250.00
• Diploma S/.150.00

- ▶ **TIPOS DE INSCRIPCIÓN**
Directa:
• Av. César Vallejo 1429 - Of. 1103. LINCE

Virtual:

- Entregar Voucher escaneado a nutravida.ciens@gmail.com y llenar ficha de inscripción.

BBVA Banco Continental

CTA.CTE. SOLES 0011 - 0108 - 0100020057
a nombre de NUTRAVIDACIENS E.I.R.L

NUTRAVIDA CIENS
HILB VALLEJO CIENS

Av. César Vallejo 1429 - Of. 1103 LINCE
(Alt. Cdra 23 de la Avenida Salaverry)
4227759 / 946284471 / 946284463
nutravida.ciens@gmail.com
www.nutravidaciens.com

Dirigido a Nutricionistas y Bachilleres de nutrición
AUSPICIO ACADÉMICO



Universidad Nacional José Faustino
SÁNCHEZ CARRIÓN



▶ MÓDULO I:

PROCESOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Planificación, organización, supervisión y control de la cadena de producción en un servicio de alimentación.
- Elaboración de pedido de ración y dosificación de insumos.
- Especificaciones técnicas de insumos: Carnes.
- Especificaciones técnicas de insumos: Verduras y Hortalizas.
- Supervisión de la recepción, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.
- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- Principios Generales de Higiene: Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento.

▶ MÓDULO II:

PLANES OPERATIVOS Y ESTRATÉGICOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Principios básicos del planeamiento en los servicios de alimentación.
- Manejo de instrumentos del planeamiento.
- Diseño y desarrollo de planes estratégicos.
- Diseño de objetivos de gestión.
- Diseño de políticas de gestión.
- Evaluación Desempeño, Acciones Correctivas, No Conformidades y Mejora Continua.
- Diseño y desarrollo de planes operativos.

▶ MÓDULO III:

REGULACIÓN SANITARIA EN ALIMENTOS

- Interpretación de la Ley de Inocuidad Alimentaria D.L. N°1062 y su reglamento. Sistema de inocuidad alimentario. Autoridades competentes.
- Normativa Sanitaria: DIGESA.
- Normativa Sanitaria: SANIPES.
- Normativa Sanitaria: SENASA.
- Normativa relacionada ROTULADO: Obligatorio y Nutricional.
- Declaración Propiedades Nutricionales y Saludables.
- Legislación Sanitaria Internacional: Codex Alimentarius.

▶ MÓDULO IV:

CONTROL INTERNO EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN – GESTIÓN DE AUDITORIAS INTEGRALES

- Vigilancia Sanitaria: Autoridad Sanitaria.
- Planificación de la Vigilancia Sanitaria.
- Proceso de verificación de la Acreditación: SUSALUD.
- Estructura y Gestión de una Auditoría Integral.
- Principios de una Auditoría Integral.
- Proceso de Auditoría en un Servicio de Alimentación.
- Auditorías externas en un Servicio de Alimentación.

▶ MÓDULO V:

MODELOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Gestión de la Calidad.
- Modelos de gestión interno y externo.
- ISO 22000:2005, sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Gestión del recurso humano.
- Evaluación del desempeño.
- Norma Sanitaria sobre el Procedimiento para la aplicación del Sistema HACCP.
- Taller aplicativo de Gestión de Calidad.

▶ MÓDULO VI:

PROCESO DE ACREDITACIÓN EN SERVICIOS ALIMENTACIÓN

- Norma De Acreditación de Servicios de Salud N°050-MINSA/DGSP-V.02 – R.M. 456-2007/MINSA(05/06/07).
- Macroproceso Nutrición y Dietética.
- Proceso de Acreditación.
- Proceso pre evaluativo y post evaluativo.
- Metodología de la evaluación.
- Rol del área de calidad.

▶ MÓDULO VII:

GESTIÓN DE LA ACREDITACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Evaluación de los Macroproceso Nutrición y Dietética en un Servicio de Salud.
- Elaboración de documentos de Gestión de los Criterio de Evaluación.
- Presentación, Plenaria y Retroalimentación.
- Taller aplicativo del Proceso De Acreditación.