

DIPLOMADO EN:

# NUTRICIÓN, CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA





# NUTRICIÓN, CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

---

## Descripción del programa

La acción de proveer los alimentos de manera equilibrada debe ir acompañada de un pleno control de calidad, regido por un conjunto de criterios que ofrecen la seguridad de que el proceso de alimentación cumplirá su rol de promover la buena salud en la población. Cualquier alteración ya sea en el proceso de elección, provisión, almacenamiento y/o cocción, hará que se rompa la cadena de calidad y pondrá en riesgo al consumidor final. Durante el desarrollo del siguiente diplomado los participantes adquiriran las habilidades y competencias requeridas en el campo de la nutrición, así como el control y seguridad de los alimentos.

## Objetivos

- Conocer los principios fundamentales de una nutrición equilibrada, de calidad y segura
- Conocer los procesos y normas de seguridad alimentaria
- Dominar los principios de control de calidad de los alimentos
- Adquirir habilidades gerenciales para dirigir el proceso de seguridad alimentaria a nivel empresarial
- Identificar las fallas en el proceso de Control y seguridad alimentaria y tomar decisiones de mejora en cada caso

## Modalidad

Semipresencial

## Duración

**08 semanas** | 64 horas





# Módulos

## **Módulo I: Introducción a la nutrición y seguridad alimentaria**

- Reglas, requisitos, evaluación
- Socialización del programa
- Aspectos generales de la nutrición y seguridad alimentaria
- Glosario de términos útiles en nutrición y seguridad alimentaria
- Proceso de provisión, transporte y almacén de óptimo de los alimentos

## **Modulo II: Alimentos, bebidas, clasificación, función y modo de obtención**

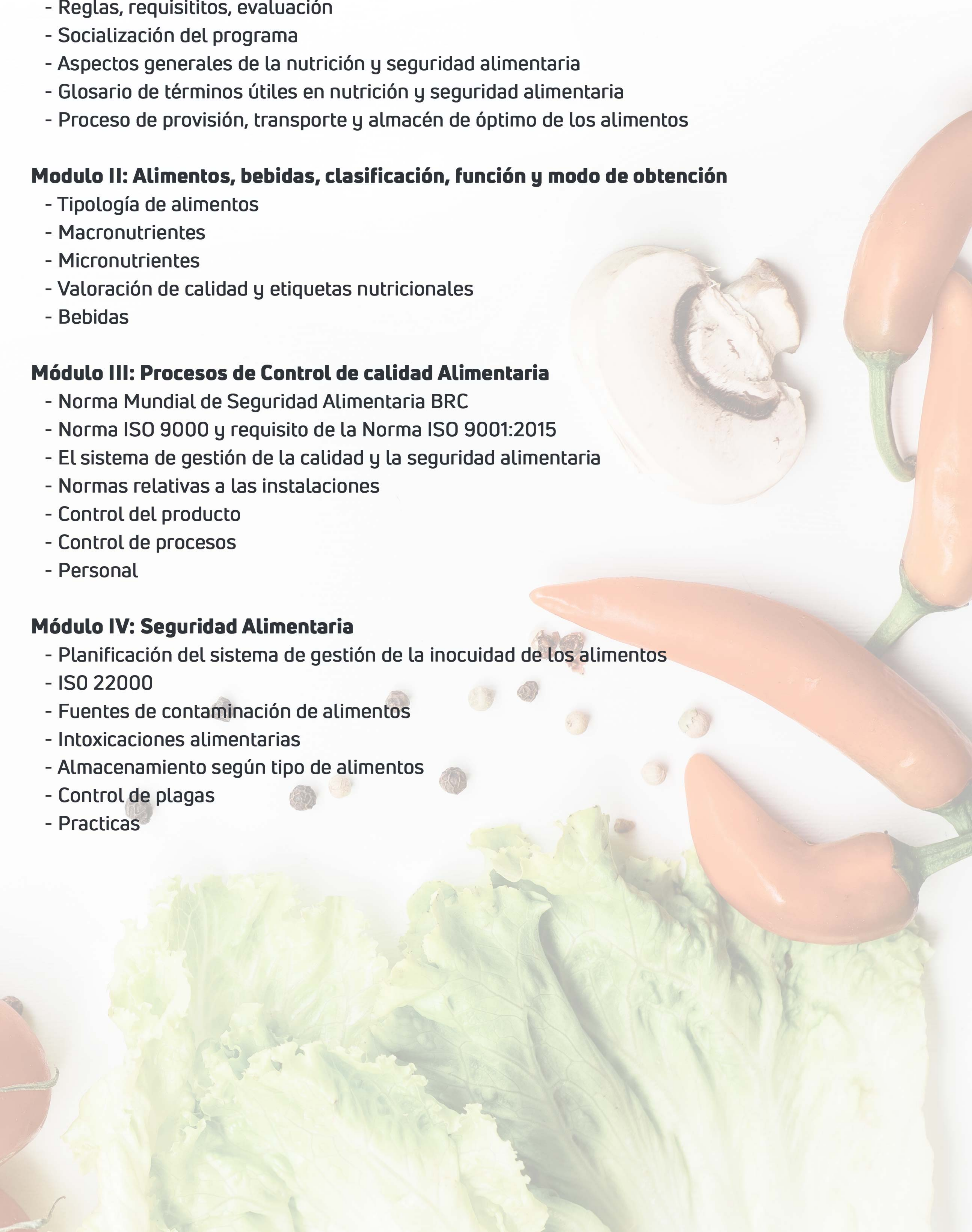
- Tipología de alimentos
- Macronutrientes
- Micronutrientes
- Valoración de calidad y etiquetas nutricionales
- Bebidas

## **Módulo III: Procesos de Control de calidad Alimentaria**

- Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC
- Norma ISO 9000 y requisito de la Norma ISO 9001:2015
- El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
- Normas relativas a las instalaciones
- Control del producto
- Control de procesos
- Personal

## **Módulo IV: Seguridad Alimentaria**

- Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ISO 22000
- Fuentes de contaminación de alimentos
- Intoxicaciones alimentarias
- Almacenamiento según tipo de alimentos
- Control de plagas
- Practicas







[www.uce.edu.do](http://www.uce.edu.do)

**Universidad Central del Este**

Av. Francisco Alberto Caamaño Deñó,  
San Pedro de Macorís. República Dominicana

Tel : (809) 529-3562 Ext: 2231 | 2232 | 2243 | 2245