



DIPLOMADO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

DURACIÓN
5 MESES

www.utepsa.edu



COLEGIO
POSTGRADO
UTEPSA

OBJETIVO ESPECÍFICO

Los participantes serán capaces de identificar los requisitos considerados en las Normas de referencia y desarrollarlos en el marco de un sistema de gestión.





OBJETIVO GENERAL

Conocer los distintos esquemas de certificación y normas alimentarias, reconocidas internacionalmente. Diseñar, aplicar o bien optimizar el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria a través de la comprensión y utilización de herramientas prácticas para la aplicación de las normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018.

Integrar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

Diseñar Planes de Defensa de los Alimentos y de Prevención del Fraude Alimentario acorde a los requisitos de las distintas normas alimentarias reconocidas.



CONTENIDO

MÓDULO I

LIDERAZGO Y PLANIFICACION

- Estructura de Alto Nivel
- Enfoque de procesos y pensamiento basado en riesgo
- Cap 4: Contexto de la organización, herramientas para análisis de contexto y partes interesadas
- Cap 5: Liderazgo, formación de cultura de calidad e inocuidad
- Cap 6: Planificación, herramientas para planificación estratégica y operacional

MÓDULO II

REQUISITOS NORMA ISO 9001:2015

- Concepto de Calidad
- Evolución de la Calidad
- Términos y definiciones según la ISO 9000:2015
- Infraestructura de la Calidad



- Principios de Gestión de la Calidad según la ISO 9001:2015
- Estructura de la ISO 9001:2015
- Lineamientos para la integración con ISO 22000: 2018

MÓDULO III

DESARROLLO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

- Conceptos y modelos de innovación.
- Proceso de innovación en la industria de alimentos.
- Aseguramiento de la calidad y cumplimiento de normativas en el desarrollo de productos.
- Cap. 8.3: Diseño y desarrollo de los productos y servicios; planificación, entradas, salidas y controles del mismo.
- Integración del proceso de innovación con la norma ISO9001:2015
- Análisis de referencias cruzadas entre la Norma ISO 9001:2015 y la Norma ISO 22000:2018

MÓDULO IV

PROGRAMAS DE PREREQUISITOS PARA FABRICACION ALIMENTOS 22002-1

- Conceptos de inocuidad y peligros de inocuidad de los alimentos



- Presentación general de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad existentes
- Importancia de inocuidad para la salud humana y la sostenibilidad de las organizaciones.
- Enfoque Peligro-Riesgo
- Desarrollo de los 15 aspectos que cubren los PPR conforme a la norma ISO 22002-1: Construcción y distribución de edificios e instalaciones
- Distribución de locales e instalaciones de empleados
- Suministro de aire, agua, energía y otros
- Recolección y disposición de desechos
- Idoneidad de equipos y accesibilidad para su limpieza y mantenimiento
- Gestión de materiales comprados, gestión de producto terminado
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Higiene personal
- Reproceso
- Retiro de productos
- Almacenamiento
- Información sobre productos y sensibilización de consumidores
- Defensa de los alimentos, vigilancia, bioterrorismo

MÓDULO V

SISTEMA HACCP

- Historia del HACCP
- Definiciones
- Diferencia entre HACCP y PPRO
- Metodología de diseño (12 Etapas) de planes HACCP
- Incorporación de aspectos metodológicos del Capítulo VIII de la norma ISO 22000:2018
- Desarrollo del sistema HACCP
- Determinación de los PPRO
- Estableciendo el Plan de control de peligros



- Validación de las medidas de control

MÓDULO VI

REQUISITOS ISO 22000 2018

- Principios de sistemas de gestión
- Cap 7: Soporte
- Cap 8: Operación
- Cap 9. Evaluación del desempeño
- Cap 10: Mejora

MÓDULO VII

FSSC 22000 V.5

- Que es el esquema FSSC 22000
- Estructura del esquema FSSC 22000
- Definiciones
- Resumen del Esquema
- Requisitos de Certificación

- Requisitos del Proceso de Certificación

- ISO 22000:2018 - Estructura y requisitos (resumen)
- FSSC 22000 Requisitos Adicionales
- Resumen del Programa de prerrequisitos (resumen)

MÓDULO VIII

BRC 8 - FSMA

- Global Food Safety Initiative GFSI
- Introducción a los requisitos de British Retail Consortium (BRC)
- Introducción al origen y estructura de requisitos de la Ley de Inocuidad de Alimentos de Estados Unidos (FSMA)
- Comparación FSMA y FSSC

MÓDULO IX

DEFENSA DE ALIMENTOS - FRAUDE ALIMENTARIO



- Términos y definiciones- Defensa de alimentos y Fraude alimentario
- Requisitos en la ISO 22000:2018; FSSC 22000; FSMA
- Herramientas para Food Defense
- Herramienta para Fraude alimentario

MÓDULO X

AUDITORIAS INTERNAS 19011:2018

- Estructura de Alto Nivel
- Términos y definiciones
- Principios de Auditoría y enfoque basado en riesgos en las etapas de Auditoría
- Actividades previas a la auditoría
- Técnicas de auditoría, competencia y habilidades de los auditores
- Realización de las actividades de la auditoría, tipos de auditoría
- Interpretación de situaciones de auditoría y generación de hallazgos
- Actividades post-auditoría, informe y seguimiento de los hallazgos.



METODOLOGÍA

MODALIDADES Y REQUISITOS DE GRADUACIÓN

Necesariamente implica la finalización del Programa correspondiente, aprobando todos los módulos.

Para graduarse satisfactoriamente debe reunir los siguientes requisitos mínimos:

- Asistencia del 80% de las clases de cada módulo.
- Aprobación de los exámenes o proyectos en cada eje temático según disposición de sus docentes.

En todos los programas la aprobación mínima es con 51 puntos.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- 1 Fotocopia legalizada de Título en Provisión Nacional o Diploma Académico.
- 1 Certificado de Nacimiento Original
- 1 Fotocopia simple de Cédula de Identidad
- 3 fotos tamaño 3x4 cm. con fondo rojo, traje formal.

Solicite Información a:
postgrado@utepsa.edu



363-9390



- 692 00357
- 692 00356
- 692 00358

