

DIPLOMADO EN IMPLEMENTACION DE SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Las empresas del sector agroindustrial y alimentario, para crecer, deben adquirir conocimientos tecnológicos sobre BPM y HACCP para eliminar barreras comerciales y técnicas, de esta forma podrán desarrollarse en comercio nacional en el internacional.

Para poder cumplir con las exigencias del mercado nacional e internacional, las empresas deben demostrar a las autoridades y sus clientes, que poseen profesionales capacitados en Sistemas de Inocuidad Alimentaria, habilitados para realizar acciones técnicas y de gestión para controlar y mantener procesos que puedan generar productos seguros e inocuos de calidad.

Los Sistemas de Inocuidad alimentaria están enfocadas al fortalecimiento de la capacidad técnica y la competencia de los recursos humanos de las entidades beneficiarias y entidades que prestan servicios a los exportadores e industriales del país con el objetivo de mejorar y hacer más eficiente estos servicios.

El Estado está enfocado a proteger y promover la producción nacional, segura de los alimentos, en particular de las entidades productivas estatales, privadas, asociaciones y comunidades de productores, con bajo desarrollo de sus fuerzas productivas, u otras empresas, para asegurar alimentos inocuos que no dañen la salud del consumidor. A estos sectores se les facilitara y dotara de mejores condiciones de acceso a tecnología y financiamiento, coadyuvando activamente a Calificar Sus Recursos Humanos y brindando adecuados servicios e infraestructura de apoyo productivo, y un marco jurídico institucional funcional para ello.

Es un pilar de la política actual la "Soberanía Alimentaria" y el "Vivir Bien", además está en La Agenda 2025, establecida en septiembre del 2013, que la mejor manera de revertir esta crisis de riesgos alimentarios, es encarando cambios estructurales, por ello los Sistemas de Inocuidad Alimentaria, aseguran la producción agrícola con las Buenas Prácticas Agrícolas, Las Buenas Prácticas de Manufactura en las industrias Procesadoras , asegurando más el producto mediante el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y englobando la gestión de la organización más los sistemas de la inocuidad, con el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000, ya que tenemos derecho a una alimentación sana y culturalmente apropiada. Política de "Soberanía Alimentaria" y el "Vivir Bien" es para saber alimentarse, garantizando el acceso al consumo de alimentos sanos. También establece que los Estados desarrollen una Educación para la soberanía alimentaria y desarrollar el saber producir en condiciones inocuas y saber comer alimentos culturalmente apropiados o aptos para consumo humano, con base a nuestros Saberes, Conocimientos y Capacitación.

Para cumplir con lo anterior estos profesionales deben conocer las herramientas de Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria reconocidas como son la ISO 22000:2005: Gestión por procesos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) y sobre todo la mejora continua. Todos estos temas son abordados de una u otra forma en este Diplomado. Las materias aquí vistas hacen del profesional que ha cursado este Diplomado estar en mejor posición de eficiencia y eficacia en lo que dice relación a los requerimientos del mercado laboral.

OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA

Este Diplomado ha sido diseñado para Profesionales vinculados a la temática alimentaria otorgándoles alcanzar el desarrollo de las competencias en el nivel de familiaridad, comprensión, aplicación o experticia necesarias que les permitan identificar necesidades de mejora, aplicar técnicas para el mejoramiento y desarrollar e implementar sistemas de inocuidad alimentaria en la Industria agroalimentaria con el fin de lograr una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro, de acuerdo a los requerimientos específicos del Marco Regulatorio Nacional y/o Internacional

PUBLICO AL QUE ESTA DIRIGIDO

- Profesionales vinculados a la temática alimentaria: Ingenieros de Alimentos, Industrial, Químicos y Agrónomos; Nutricionistas, Bioquímicos, Veterinarios.
- Profesional jerárquico y supervisores de empresas que desarrollan su actividad en alguna etapa de la cadena alimentaria: Producción Primaria, Transporte, Almacenamiento, Elaboración, Distribución, Comercialización y Expendio.
- Profesionales que desarrollan su actividad como consultores internos o externos en control y gestión de la calidad para empresas del sector alimentario.
- Profesionales del sector de la alimentación y que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para implantar sistemas de calidad y seguridad alimentaria basados en los requisitos de la norma ISO 22000:2005 dentro de una organización.

PLAN DE ESTUDIOS

Modulo I	INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
Módulo II	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRERREQUISITOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Módulo III	SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL- HACCP
Módulo IV	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - SGIA
Modulo V	AUDITORIA Y CERTIFICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – SGIA
Modulo VI	OTROS SISTEMAS DE GESTIÓN Y SU INTEGRACIÓN CON EL SIA

MODALIDAD

De acuerdo al modelo académico y la metodología para la programación de sus clases, el régimen de estudio diseñado para el programa de Diplomado en Implementación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria es MODULAR. El programa se propone desarrollar desde las 18:00 hasta las 22.00 horas lunes a viernes y sábado de 8:30 a 12:30 y de 14:00 a 17:00 (incluido un receso de 10 minutos), 6 días de la semana.

El cronograma de clases se dividirá en un período de carga horaria presencial, un período de prácticas, y una carga horaria no presencial, tiempo que elaborará trabajos o investigación, con apoyo de recursos didácticos tales como casos prácticos, dinámicas de grupales, videos, dinámicas de aprendizaje y trabajos prácticos, para que el estudiante pueda desarrollar de manera concreta los conocimientos que haya adquirido en las clases.

CARACTERÍSTICAS

El Programa se distribuye en 6 módulos con 240 horas aula y práctica, 560 horas de trabajos no presenciales haciendo un total de 800 horas.