



Diplomado: Sistemas de
Gestión de Calidad

Énfasis en **Inocuidad**
Alimentaria



Gestión de
Inocuidad

Buenas Prácticas
de Manufactura

Diseño Sanitario



Introducción

Los sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria engloban una serie de acciones cuyo propósito principal es garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos; la estrategia está enfocada en diseñar, ejecutar, monitorear y mejorar de manera continua las operaciones a través del desarrollo de políticas, planes, programas, recursos y actividades a través de toda la cadena alimentaria, es decir desde la producción al consumo. Por lo tanto, las organizaciones de la cadena alimentaria requieren de personal capacitado y con competencias en la implementación de medidas de control en los procesos que demuestren su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, permitiendo ofrecer un producto inocuo, en óptimas condiciones que genere confianza y satisfacción en el consumidor.

Objetivo general

Orientar a los participantes sobre los fundamentos y metodologías de implementación de sistemas de gestión de calidad con énfasis en inocuidad alimentaria, a fin de desarrollar competencias necesarias para su aplicación en la industria del sector agroalimentario y haciendo uso de las herramientas de gestión modernas, siguiendo los lineamientos del Codex Alimentarius entre otros..

Metodología

Se desarrollarán mediante la ejecución de conferencias magistrales, talleres, charlas, videos, practicas, estudios de caso entre otros y la construcción del documento académico al final del diplomado.

El Diplomado se realizará en 22 sesiones presenciales (116 horas). Como complemento y con un valor adicional se ofrecerá el módulo para certificación como auditor en 6 sesiones (24 horas).

Dirigido a

Ingenieros de alimentos, profesionales y estudiantes relacionados con alguna etapa de la cadena alimentaria: Producción Primaria, Transporte, Almacenamiento, Elaboración Distribución, Comercialización, Expendio de Alimentos o provisión de productos para el Sector Agroalimentario.

Certificación

A los participantes que asistan al 80% de las clases programadas y presenten el documento trabajo de aplicación, se les otorgará el certificado del Diplomado, Adicionalmente la empresa **SGS Colombia S.A.S.** otorgará un certificado de Auditor Interno BPM, HACCP e ISO 22000:2018, para quienes cumplan la asistencia del 80% y aprueben el examen de auditoria, con un puntaje superior a 70 puntos

Contenido

MODULO 1

Introducción a la calidad y los sistemas de gestión de calidad.

MODULO 2

Conceptos básicos del sistema de gestión de inocuidad.

MODULO 3

Documentación e implementación del sistema de gestión inocuidad alimentaria.

MODULO 4

Legislación alimentaria.

MODULO 5

Aseguramiento de la inocuidad en la producción primaria.

MODULO 6

Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la industria de alimentos: parte I. – plan de saneamiento.

MODULO 7

Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la industria de alimentos: parte II.

MODULO 8

Diseño sanitario.

MODULO 9

Programas prerrequisito según ISO/TS 22002-1/4

MODULO 10

HACCP.

MODULO 11

Normas ISO en alimentos

MODULO 12

(Opcional) Auditor Interno en BPM, HACCP e ISO 22000:2018

Lugar Hora Duración

El diplomado se realizará en la Universidad del Valle – Sede Meléndez y tendrá una duración de 140 horas (**116 del diplomado y 24 opcionales para el módulo de auditoría**). Jueves y Viernes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m. y Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

Comprende 11 módulos de 10 horas cada uno y 6 horas de tutoría (Del 14 de Junio al 31 de Agosto de 2019). El módulo de auditoría tiene una duración de 24 horas (Del 5 al 14 de Septiembre de 2019).

Facilitadores

Miriam Escobar Valencia: PhD en el Doctorado en Administración Universidad EAFIT - (Convenio con HEC-Montreal/Canadá)

Lucia Stella Cabrera Zambrano: Magister en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, Universidad Para La Cooperacion Internacional - UCL, Costa Rica.

Julián A. Lozada A.: Bacteriólogo, Magíster Ingeniería Industrial, Universidad ICESI.

Patricia López Enríquez: Química, Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria, Universidad Camilo José Cela.

Luis Fernando Céspedes: Arquitecto, Maestría en Administración Universidad Del Valle,

Gonzalo Merchán Vargas: Ingeniero de Alimentos, Magister en Gerencia de programas para la gestión de la inocuidad de los Alimentos, en curso, UCI (Universidad de Cooperación internacional).

Margarita María Ocampo B.: Ingeniera Química, Especialista en Administración con énfasis en Calidad de la Universidad ICESI.

Rubén Darío Chacón Guevara: Administrador de Empresas, Especialización en Administración de la calidad y la productividad, Universidad Del Valle.

Soraya Román Ospina. Ingeniera Industrial de la Universidad Autónoma de Occidente.

Daniel Giraldo Escobar: Ingeniero de Alimentos, Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Inocuidad BPM, HACCP, ISO22000 (Universidad Nacional de Colombia, Palmira).

SGS Colombia S.A.S.: Módulo de auditoria.

Inversión

El Diplomado tiene un costo de \$2.200.000,
El Módulo de Auditoría tiene un costo de \$550.000.

Descuentos:

10% por pronto-pago antes del 15 de mayo: \$2.000.000 por inscripción

10% para grupos mayores o iguales a 5 personas por institución: \$2.000.000 por inscripción

Pago del Diplomado y del módulo del Diplomado: \$2.550.000 por inscripción



Universidad
del Valle

Facultad de Ingeniería

Lucia Stella Cabrera Zambrano – **Coordinadora Académica**
lucia.cabrera@correounivalle.edu.co

Claudia Isabel Londoño López – **Oficina de Extensión Facultad de Ingeniería**
extension.ingenieria@correounivalle.edu.co

Tel: 3334898 o 3212100 Ext 7538

Mónica Romero – **Apoyo mercadeo**
Tel: 316 5297054