



Diplomado

Diplomado

**INOCUIDAD ALIMENTARIA
CON FORMACIÓN POR
COMPETENCIAS EN AUDITOR
LÍDER DE SISTEMAS
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**





JUSTIFICACIÓN

Para gerenciar y liderar eficazmente los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria en el sector de manufactura de alimentos, es necesario el desarrollo de habilidades y competencias específicas y técnicas sectoriales para lograrlo. Para ello, existen una serie de herramientas prácticas que conducen al establecimiento, la implementación, el mantenimiento y la mejora de los sistemas de gestión de inocuidad, como es el caso de los sistemas de calidad BPM, HACCP, FSSC, ISO 9001 e ISO 22000:2018, así como la competencia de Liderar procesos de auditoría



JUSTIFICACIÓN

El Diplomado en Inocuidad Alimentaria con Formación por Competencias en Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria de la Universidad de América, le permitirá a los participantes desarrollar las competencias requeridas para el manejo de dichas herramientas en ésta área del conocimiento.



DIRIGIDO A



Profesionales con énfasis en ingeniería de alimentos, agroindustria, tecnología de alimentos, agropecuaria y áreas afines a la inocuidad alimentaria. Gerentes, jefes, supervisores y personal técnico involucrado en actividades relacionadas con alguna etapa de la cadena alimentaria: producción primaria, transporte, almacenamiento, procesamiento, distribución, comercialización, expendio o provisión de insumos para el sector alimentario.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Desarrollar criterios para el manejo de las buenas prácticas de manufactura con respecto al decreto 3075 del 97, la resolución 2674 de 2013 y los competentes del Codex Alimentarius (Código de los Alimentos).

Dar a conocer y profundizar en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP por su sigla del inglés), para la cadena alimentaria.

Reconocer la clasificación de las normas relacionadas con la industria de los alimentos, así como la fuente de consulta y las normas más relevantes de cada uno de los sectores de la industria alimenticia.

Analizar y comprender los requisitos de la norma ISO 9001:2015, su relación con industrias alimentarias y su aporte al logro de la inocuidad alimentaria.

Interpretar los requisitos establecidos en la norma internacional de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, incluyendo los registros y procedimientos obligatorios.

Conocer los conceptos relacionados con el manejo de reclamos y los fundamentos de la mejora continua y su aplicación a través de las acciones correctivas y preventivas aplicadas a la industria de los alimentos, para asegurar la inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar en formación y evaluación de competencias para la realización de auditorías en sistemas de gestión – AU.

Capacitar en formación y evaluación de competencias para liderar equipos auditores de normas de sistemas de gestión-TL.

Dar a conocer los fundamentos de la Norma Técnica BRC sobre seguridad alimentaria que deben de ser cumplidos desde la producción de alimentos hasta su venta al consumidor final.

Dar a conocer los fundamentos de la Norma Técnica BRC sobre seguridad alimentaria que deben de ser cumplidos desde la producción de alimentos hasta su venta al consumidor final.

Dar a conocer los fundamentos de ISO / TS 22002-1:2009 sobre programas de requisitos previos para ayudar a controlar los riesgos de seguridad alimentaria en los procesos de fabricación de alimentos

Brindar herramientas a los estudiantes que les permitan conducir la implementación eficaz del sistema.

Analizar metodologías para identificar los peligros que afectan la inocuidad.

METODOLOGÍA

El Diplomado se ofrece en la modalidad presencial con los siguientes elementos:

PRÁCTICOS

Desarrollo de los contenidos, en los cuales se privilegia la aplicación de los conceptos en situaciones propias de la Industria Colombiana.

TEÓRICOS

Estudio de casos y formulación y resolución de problemas para el medio colombiano.



I CERTIFICADOS

Se hará entrega de cuatro (4) certificados, así:

- A. El primero, expedido por la Universidad de América correspondiente al Diplomado en Inocuidad Alimentaria con Formación por Competencias en Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, que se le entregará al participante que asista por lo menos al 83% de las 120 horas programadas.
- B. El segundo, expedido por CQR Cotecna, correspondiente a un certificado de Competencia en la Norma ISO 22000 (FS).
- C. El tercero, expedido por CQR Cotecna, correspondiente al certificado de Auditor Interno ISO 22000 (AU).
- D. El cuarto certificado es el de Auditor Líder ISO 22000 con Registro Internacional (TL) Certificado por Exemplar Global.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

IMÓDULO I

- ✓ Aplicación de la normatividad para evaluar las condiciones sanitarias en la empresa.
- ✓ Buenas prácticas de manufactura, instalaciones físicas, instalaciones sanitarias, servicios a planta, equipo y condiciones de operación, control de plagas.
- ✓ Programas de limpieza y desinfección.
- ✓ Condiciones sanitarias, cumplimiento programas de trazabilidad

IMÓDULO II

LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- ✓ Introducción al HACCP: origen, beneficios, motivación para su utilización. Preparación para el HACCP. Los peligros.
- ✓ Los Puntos críticos de control (PCC).
- ✓ Seguridad en la producción alimentaria.
- ✓ Estudio HACCP: factores intrínsecos y factores extrínsecos.
Validación del plan HACCP y puesta en marcha: métodos, vigilancia, sistemas de registro. Mantenimiento y auditoría del sistema.



I MÓDULO III

REQUISITOS LEGALES

- ✓ Identificación de los requisitos legales aplicables a la industria de alimentos.
- ✓ Actividades para la evaluación de cumplimiento de los requisitos legales aplicables a la industria de alimentos.

FUNDAMENTOS ISO 9001:2015 Y RELACIÓN CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

I MÓDULO IV

- ✓ ISO 9001:2015: estructura, principios y fundamentos: enfoque por procesos.
- ✓ Requisitos de ISO 9001:2015 y su relación con las BPM y la inocuidad.
- ✓ Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad.

- ✓ Comprender la aplicación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria en relación con la norma ISO 22000.
- ✓ Identificar los riesgos de la inocuidad alimentaria que pueden esperarse razonablemente que se produzca para el tipo de alimento/ la industria.
- ✓ Evaluar la eficacia de los métodos para controlar los riesgos de la inocuidad alimentaria.
- ✓ Identificar todos los sistemas integrados y procedimientos utilizados por la organización para alcanzar los objetivos de la inocuidad alimentaria.
- ✓ Comprender la aplicación de la teoría y los principios HACCP a las empresas alimentarias individuales.

I MÓDULO VI

ATENCIÓN DE QUEJAS Y CONCEPTO DEL MEJORAMIENTO CONTINUO

- ✓ Conceptos relacionados con el manejo de reclamos.
- ✓ Principios para la atención de reclamos.
- ✓ Planificación del proceso de manejo de reclamos.
- ✓ Los reclamos como fuentes para la mejora continua.
- ✓ Conceptos básicos sobre mejora continua.
- ✓ Fuentes para el mejoramiento.
- ✓ Acciones correctivas y preventivas.
- ✓ Metodología para el mejoramiento.
- ✓ Enfoque de la mejora continua en la norma ISO 9001:2015.



FUNDAMENTOS DE LOS PROGRAMAS PRERREQUISITOS PPR

IMÓDULO VII

- ✓ Generalidades.
- ✓ Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos entorno.
- ✓ Qué es un sistema de gestión de la inocuidad.
- ✓ Enfoques por procesos y la cadena alimentaria.
- ✓ Fundamentos de la obtención de productos inocuos.

IMÓDULO VIII

APLICACIÓN Y EVALUACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA CON ENFOQUE ISO 22000

- ✓ Introducción.
- ✓ Conceptos y fundamentos para la implementación SGIA.
- ✓ Programas prerrequisitos.
- ✓ Análisis de peligros y evaluación de los riesgos de inocuidad.
- ✓ Validación medidas de control.
- ✓ Presentación de casos reales relacionados con el sistema de inocuidad alimentaria.

I MÓDULO IX

FUNDAMENTOS DE LA NORMA BRC

- ✓ Introducción.
- ✓ Antecedentes del mercado.
- ✓ Plan de seguridad alimentaria.
- ✓ Normas relativas a las instalaciones.
- ✓ Control de producto.
- ✓ Control de procesos.
- ✓ Gestión personal.

FUNDAMENTOS COMBINADOS FSSC

I MÓDULO X

- ✓ Fundamentos de ISO / TS 22002-1:2009
- ✓ Requisitos adicionales de FSSC 22000
- ✓ Relación con la norma ISO 22000:2018



- ✓ Auditoría en sistemas de gestión.
- ✓ Definiciones, conceptos y lineamientos para las auditorías.
- ✓ Principios y técnicas de auditoría de sistemas de gestión.
- ✓ Principales cambios en la norma 19001:2018.
- ✓ Plan de auditoría, lista de verificación.
- ✓ Auditoría etapa 1 y de estructura de la norma ISO 22000.



I MÓDULO XII

FORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS PARA LIDERAR EQUIPOS AUDITORES DE NORMAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN- TL

- ✓ Etapa 2 y de implementación, mantenimiento y mejora de la norma ISO 22000.
- ✓ Cómo conducir auditorías.
- ✓ Prácticas de comunicación efectiva durante las auditorías.
- ✓ Liderando equipos de auditores de sistemas de gestión.
- ✓ Proceso de asignación de objetivos, alcance y criterios de auditoría.
- ✓ Establecimiento del tiempo de auditoría.
Elaboración de plan de auditoría, lista de verificación, seguimiento de acciones correctivas, informe de auditoría.
- ✓ Coordinación del equipo auditor.
- ✓ Como conducir las reuniones de apertura y cierre.
- ✓ Prácticas exitosas de comunicación con la organización auditada y con el equipo de auditoría.
- ✓ Resolución de problemas entre auditados y auditores.





Universidad de
América
Código SNIES 1715

Diplomado

**INOCUIDAD ALIMENTARIA
CON FORMACIÓN POR
COMPETENCIAS EN AUDITOR
LÍDER DE SISTEMAS
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

www.uamerica.edu.co
www.uniamerica.edu.co



EcoCampus de Los Cerros: Avenida Cincunvalar No 20 -53

Tel: (57 1) 3376680 / Fax: (57 1) 3362941

Sede Norte: Calle 106 No. 19-18

Tel: (57 1) 6580658

Bogotá D.C., Colombia.

Oficina de Mercadeo y Admisiones

educacion.continua@uamerica.edu.co

PBX: 3376680 Ext. 249, 149 y 156

PBX : 6580658 Ext. 670, 677, 656 y 650

☎ (+57) 3108680919 ☎ (+57) 3108699046

☎ (+57) 3147269388 ☎ (+57) 3108809757