

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

Vigilada Mineducación

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en los participantes las habilidades y competencias requeridas a través de la interiorización de los conocimientos en los sistemas de gestión de calidad y de inocuidad alimentaria, revisando las buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP para la industria de alimentos, haciendo énfasis en la inocuidad alimentaria (BPM-HACCP), atención de quejas y mejoramiento continuo, fundamentos del modelo PAS 220 y de la norma técnica BRC, con Formación y Evaluación de competencias de Auditores Líderes sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

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

METODOLOGÍA

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

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

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

JUSTIFICACIÓN

Para gerenciar y liderar eficazmente sistemas de gestión de calidad, es necesario el desarrollo de habilidades y competencias propias 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 calidad, como es el caso de los sistemas de calidad BPM, HACCP, ISO 9001 e Inocuidad Alimentaria incluyendo las técnicas de auditoría en ISO 22000:2005.

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.

INTENSIDAD

120 horas.

CONTACTO:

Avda Circunvalar No. 20-53
Tel: 57 1 3376680/Fax. 57 1 3362941