



Universidad de
América[®]

Código SNIES 1715

DIPLOMADO INOCUIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍA LÍDER

Virtual sincrónico **120** Horas

Fundación Universidad de América | Vigilada MinEducación



ISO 9001:2015
ISO 45001:2018
ISO 14001:2015
BUREAU VERITAS
Certification





PRESENTACIÓN

Este diplomado te permitirá obtener cuatro certificaciones reconocidas a nivel internacional:

- Certificado de Competencia en la Norma ISO 22000 (FS) – Emitido por KIWA CQR SAS.
- Certificado de Auditor Interno ISO 22000 (AU) – Emitido por KIWA CQR SAS.
- Certificado de Auditor Líder ISO 22000 (TL) – con registro internacional, otorgado por Exemplar Global.
- Certificado de Lead Auditor FS ISO 22000 – Resumen de los módulos de competencia con sello de Exemplar Global.

En el dinámico sector de la manufactura de alimentos, garantizar la inocuidad alimentaria es un reto estratégico, y este diplomado te brinda una formación integral y práctica para establecer, implementar, mantener y optimizar sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, alineados con estándares reconocidos como BPM, HACCP, FSSC, ISO 9001 e ISO 22000:2018.

Además, desarrollarás competencias clave para liderar procesos de auditoría, garantizar el cumplimiento normativo y enfrentar con éxito los desafíos del sector, adquiriendo los conocimientos y habilidades necesarios para convertirte en un experto en gestión de inocuidad alimentaria.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en los participantes las habilidades y competencias requeridas a través de la interiorización de los conocimientos en los sistemas 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 de FSSC 22000 y de la norma técnica BRC, con formación y evaluación de competencias de auditores líderes de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Desarrollar competencias técnicas y normativas:

- Manejar las buenas prácticas de manufactura según el Decreto 3075 del 97, la Resolución 2674 de 2013 y el Codex Alimentarius.
- Conocer y profundizar en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Reconocer y clasificar las normas relacionadas con la industria alimentaria, incluyendo ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018.

2. Capacitar en gestión y auditoría de inocuidad alimentaria:

- Interpretar y aplicar los requisitos de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, incluyendo la norma ISO/TS 22002-1:2009 y la Norma Técnica BRC.
- Capacitar en la realización y liderazgo de auditorías en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria.

3. Implementación y mejora continua:

- Proveer herramientas para la implementación eficaz de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.
- Analizar metodologías para identificar peligros que afectan la inocuidad y manejar reclamos, aplicando fundamentos de mejora continua.





PERFIL DEL ASPIRANTE

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.

METODOLOGÍA

1. Sesiones teóricas:

- Exposición de conceptos fundamentales y análisis de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria y normas internacionales.
- Explicación de metodologías de auditoría.

2. Talleres prácticos:

- Implementación de sistemas de gestión y simulaciones de auditorías.
- Aplicación de herramientas y técnicas de evaluación de riesgos.

3. Análisis de casos y evaluaciones:

- Estudio de casos reales y simulados.
- Evaluaciones continuas y retroalimentación.

CONTENIDO TEMÁTICO

MÓDULO 1

12 horas

Buenas prácticas de manufactura

- 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.

MÓDULO 2

8 horas

La industria de los alimentos

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

MÓDULO 3

8 horas

Requisitos legales

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

MÓDULO 4

8 horas

Fundamentos ISO 9001:2015 y relación con la inocuidad alimentaria

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

La Universidad de América se reserva el derecho de ajustar, cambiar o modificar el contenido del programa.



CONTENIDO TEMÁTICO

MÓDULO 5

12 horas

Norma ISO 22000:2018

- 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 / 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.

MÓDULO 6

12 horas

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 fuente 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 ISO9001:2015.

MÓDULO 7

8 horas

Fundamentos de los programas prerrequisitos PPR

- Generalidades.
- Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Enfoques por procesos y la cadena alimentaria.
- Fundamentos de la obtención de productos inocuos.

MÓDULO 8

16 horas

Aplicación y evaluación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en la cadena alimentaria con enfoque ISO22000

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

La Universidad de América se reserva el derecho de ajustar, cambiar o modificar el contenido del programa.



CONTENIDO TEMÁTICO

MÓDULO 9

8 horas

Fundamentos de la norma BRC

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

MÓDULO 10

4 horas

Fundamentos combinados FSSC

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

MÓDULO 11

8 horas

Formación y evaluación de competencias para la realización de auditorías en Sistemas de Gestión -AU

- Auditorías 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 y lista de verificación.
- Auditoría etapa 1 y de estructura de la norma ISO 22000.

MÓDULO 12

16 horas

Formación y evaluación de competencias para liderar equipos auditores 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.
- Cómo conducir la reunión 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.

La Universidad de América se reserva el derecho de ajustar, cambiar o modificar el contenido del programa.



DOCENTES

ANA MARÍA MORALES

Microbióloga de la Universidad de los Andes y Magíster en Ciencias – Microbiología de la Universidad Nacional de Colombia. Auditora líder certificada en FSSC 22000 v6.0, con más de 26 años de experiencia en el direccionamiento estratégico de la calidad y la inocuidad alimentaria.

Cuenta con amplia trayectoria en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad (ISO, BPM, HACCP, IFS, FSMA, Codex Alimentarius, FDA), así como en la dirección técnica de laboratorios, desarrollo de productos, análisis sensorial y estudios de vida útil y calidad de empaques para alimentos.

Ha liderado y evaluado proyectos de investigación, y se ha desempeñado como consultora para diversas industrias del sector alimenticio, acompañando la implementación de sistemas de gestión de inocuidad y el desarrollo de productos lácteos. Asimismo, cuenta con experiencia en el diseño y la impartición de seminarios y cursos especializados para entidades académicas y empresas privadas.

CAROLINA RAMÍREZ

Microbióloga, consultora y auditora en Inocuidad de Alimentos, con más de 35 años de experiencia en la industria alimentaria. Ha liderado proyectos de diseño, implementación y certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP, ISO 22000 y estándares GFSI, en sectores como lácteo, cárnico, frutas, hortalizas y cereales, entre otros.

Cuenta con amplia trayectoria como formadora y auditora, impartiendo cursos en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria para personal administrativo, técnico y operativo, así como realizando auditorías de primera y segunda parte bajo el marco legal colombiano, Codex Alimentarius, ISO 22000, FSMA y estándares privados GFSI, con énfasis en FSSC 22000.

Es Inspectora Líder en Controles Preventivos (PCQI) para alimentos de consumo humano y animal, conforme a la Ley FSMA. Ha sido docente en diplomados y especializaciones en diversas universidades del país y ha trabajado como consultora para entidades como la OPS, FAO, USAID, GF Consulting, Aclab, ACTA, Universidad Javeriana y APVG Consultores, entre otras.

CERTIFICADO

Se hará entrega de un Certificado expedido por la Universidad de América correspondiente al programa, a los participantes que asistan a por lo menos el 80% del tiempo total en horas del Diplomado.

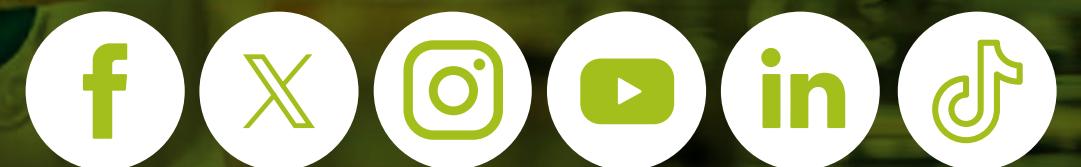
De lo contrario, se expedirá una constancia con el número de horas lectivas.





Universidad de
América[®]

Código SNIES 1715



Más información:

Dirección de Mercadeo y Admisiones
educacion.continua@uamerica.edu.co

 **310 560 1538**

EcoCampus de Los Cerros - Avenida Circunvalar No 20 -53
Tel: (60 1) 3376680 opción 1

Sede Norte - Calle 106 No. 19 - 18
Tel: (60 1) 6580658 opción 1

Bogotá D.C., Colombia.

www.uamerica.edu.co

Fundación Universidad de América | Vigilada MinEducación



ISO 9001:2015
ISO 45001:2018
ISO 14001:2015
BUREAU VERITAS
Certification

