

FICHA TÉCNICA



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO



¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!

DIPLOMADO EN
INOCUIDAD ALIMENTARIA



Diplomado

DURACIÓN: **96 hrs**

¿Qué es Inocuidad Alimentaria?

En la actualidad los consumidores de los diferentes productos alimenticios que se encuentran en el mercado han adoptado una mayor exigencia en la selección de productos a consumir a raíz de diferentes riesgos potenciales que presentan un daño a la salud tales como: contaminación bacteriana, impregnación de pesticidas, estado antihigiénico, etc. por tal motivo las organizaciones adoptan un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que les permita afianzar la seguridad alimentaria y mantener la confianza de los consumidores.

- ▶ 1.- Conocer las bases para un programa de cultura sanitaria y de inocuidad.
- ▶ 2.- Contar con los conocimientos generales normativos para el sector de alimentos.
- ▶ 3.- Contar con los fundamentos de microbiología alimentaria.
- ▶ 4.- Desarrollar la implementación de un programa de inocuidad alimentaria en la organización del participante.
- ▶ 5.- Implementación de la norma ISO 22002-1 en la organización.
- ▶ 6.- Conocer los aspectos generales de los principales sistemas de gestión de inocuidad.
- ▶ 7.- Conocer el programa de Controles preventivos para alimentos de FDA.
- ▶ 8.- Conocer los fundamentos de buenas prácticas agrícolas.

¿Qué lograrás?

Al finalizar el diplomado serás capaz de:

- ✓ El participante identificará e interpretará los requisitos básicos de la cultura sanitaria.
- ✓ El participante conozca y entienda la importancia, beneficios y ventajas de la aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- ✓ El participante entienda la microbiología de procesos alimenticios con el fin de evitar contaminación a lo largo de su proceso.
- ✓ Conocer los requerimientos establecidos de un sistema HACCP conforme con los principios del Codex Alimentarius.
- ✓ El participante identificará e interpretará los requisitos de la norma ISO 22000:2018.
- ✓ El participante identificará las disposiciones generales de la norma 251 SSA1.
- ✓ El participante identificará la estructura de programas de Buenas Prácticas Agrícolas.

Nuestro Programa de Capacitación

Metodología

El programa se imparte de manera presencial y se combina la formación teórica con aplicaciones prácticas y ejemplos vivenciales basados en la experiencia del ponente que en conjunto fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Requisitos:

Los participantes deben contar con:

- Conocimientos básicos en buenas prácticas de manufactura e inocuidad en alimentos.
- Conocimientos de computación básicos
- Al menos un proyecto identificado.

A quién va dirigido:

Este programa está diseñado para empresas, personas y profesionales que elaboran, almacenan, comercializan o proveen alimentos para consumo humano, con enfoque del control de la inocuidad alimentaria.

Objetivo del Programa:

El participante identificará e interpretará los requisitos básicos de la cultura sanitaria de tal forma que puedan desarrollar un sistema de inocuidad en planta mediante el conocimiento de las buenas prácticas de manufactura que deben establecerse en el proceso y distribución de alimentos a fin de evitar la contaminación del proceso. Además el participante interpretará los requisitos de la norma ISO 22000:2018 y demás normatividad pertinente de tal forma que pueda estructurar un sistema de control en productos alimenticios a lo largo de la cadena de suministro.

Temario del Diplomado

Módulo 1. Introducción a la cultura sanitaria en la industria de alimentos

- 1-1 Fundamentos de la calidad sanitaria de los alimentos.
- 1-2 Concepto global de sanidad.
- 1-3 Teoría de la sanidad en plantas de alimentos.
- 1-4 Premisas
- 1-5 Limpieza y Desinfección.
- 1-6 Sanitización.
- 1-7 Biocapa Bacteriana.
- 1-8 Sistemas de inocuidad reconocidos.

Módulo 2. Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NOM 251 SSA1 2010

- 2-1 Disposiciones Generales
 - * Instalaciones y áreas
 - * Equipo y Utensilios
 - * Servicios
 - * Almacenamiento
 - * Control de operaciones
 - * Control de materias primas
 - * Control de envasado
 - * Control del agua en contacto con los alimentos
 - * Mantenimiento y limpieza.
 - * Control de plagas
 - * Manejo de residuos
 - * Salud e Higiene del personal
 - * Transporte
 - * Capacitación
- 2-2 Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
 - * Instalaciones y áreas
 - * Equipo y Utensilios
 - * Servicios
 - * Control de operaciones
 - * Control de envasado

- * Documentación y registro
- * Retiro del producto
- * Higiene del personal
- * Información sobre el producto

2-3 Establecimiento de servicios de alimentos o bebidas

- * Equipo y Utensilios
- * Instalaciones y áreas
- * Control de la temperatura
- * Control de la manipulación
- * Limpieza
- * Higiene del personal

2-4 Expendios

- * Instalaciones y áreas
- * Control de operaciones
- * Comportamiento del personal
- * Información al consumidor

Módulo 3. Microbiología básica

- 3-1 Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos
- 3-2 Peligros Biológicos
- 3-3 Principales grupos de microorganismos.
- 3-4 Intoxicaciones e Infecciones
- 3-5 Los 5 grandes factores que influyen.

Módulo 4. Sistema HACCP

- 4-1 Historia del Sistema HACCP
- 4-2 Reflexiones del sistema HACCP
- 4-3 Los 12 pasos del sistema HACCP
- 4-4 Formación del equipo HACCP
- 4-5 Descripción del Producto
- 4-6 Descripción del uso del producto
- 4-7 Elaboración de los Diagramas de flujo
- 4-8 Verificación de los diagramas de flujo
- 4-9 Análisis de peligros e identificación de medidas preventivas

Temario del Diplomado

- 4-10 Identificación de PCC
- 4-11 Establecer límites críticos
- 4-12 Establecer procedimientos de monitoreo
- 4-13 Establecimiento de Acciones correctivas y validación.
- 4-14 Establecimiento de Procedimientos de registro

Módulo 5. Asuntos regulatorios y marco legal en la industria de alimentos

- 5-1 Marco Normativo
- 5-2 Ley
- 5-3 Reglamento
- 5-4 Norma Oficial Mexicana NOM
- 5-5 Norma Mexicana NMX
- 5-6 Acuerdo
- 5-7 Proceso de normalización
- 5-8 Ley Federal de Metrología y Normalización (LFMN)
- 5-9 Comisión Nacional de Normalización (CNN)
- 5-10 Comites Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN)
- 5-11 Organismos Nacionales de Normalización (ONN)
- 5-12 Programa Nacional de Normalización (PNN)
- 5-13 Proceso de elaboración y emisión de normas.
- 5-14 Formato y contenido de las normas.
- 5-15 Desarrollo y consenso del proyecto de Norma.
- 5-16 Manifestación del Impacto Regulatorio (MIR)
- 5-17 Encuesta pública
- 5-18 Entrada en vigor.
- 5-19 Evaluación de la conformidad
- 5-20 Regulación relativa a la inocuidad y al manejo de alimentos
- 5-21 Ley general de salud

- 5-22 Reglamento de control sanitario de productos y servicios
- 5-23 Reglamento de Publicidad
- 5-24 NOM-251-SSA1-2009
- 5-25 NOM 051 SCFI/SSA1
- 5-26 Acuerdo de aditivos
- 5-27 Legislación de aditivos
- 5-28 Codex alimentarius
- 5-29 FDA
- 5-30 Comunidad económica europea

Módulo 6. Interpretación de la norma ISO 22000:2018

- 6-1 Objeto y campo de aplicación
- 6-2 Referencias normativas
- 6-3 Términos y definiciones
- 6-4 Contexto de la organización
 - * Comprensión de la organización y su contexto.
 - * Comprender las necesidades y expectativas de las partes interesadas.
 - * Determinar el alcance del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos
 - * Sistema de gestión de seguridad alimentaria
- 6-5 Liderazgo
 - * Liderazgo y compromiso
 - * Política
 - Estableciendo la política de seguridad alimentaria
 - Comunicando la política de seguridad alimentaria
 - * Roles, responsabilidades y autoridades organizacionales.
 - * Consulta y participación de los trabajadores.

Temario del Diplomado

6-6 Planificación

- * Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- * Objetivos del sistema de Gestión de Inocuidad

6-7 Soporte

- * Recursos
 - General
 - Gente
 - Infraestructura
 - Ambiente de trabajo
 - Elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos desarrollados externamente
 - Control de procesos, productos o servicios provistos externamente
- * Competencia
- * Toma de conciencia
- * Comunicación
 - Generalidades
 - Comunicación externa
 - Comunicación interna
- * Información documentada
 - Generalidades
 - Creación y actualización
 - Control de la información documentada

6-8 Operación

- * Planificación y control operacional
- * Programas de requisitos previos (PRP)
- * Sistema de rastreabilidad
- * Preparación y respuesta ante emergencia
 - General
 - Manejo de emergencias e incidentes
- * Control de peligros
 - Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
 - Análisis de riesgos
 - Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control
 - Plan de control de peligros (plan HACCP/OPRP)

- * Actualización de la información que especifica a los PRP y el plan de control de peligros
- * Control de monitoreo y medición
- * Verificación relacionada con los PRP y el plan de control de peligros
 - Verificación
 - Análisis de los resultados
- * Control de las no conformidades del producto y del proceso
 - General
 - Correcciones
 - Acciones correctivas
 - Manejo de productos potencialmente inseguros
 - Retiro/Retiro

6-9 Evaluación del rendimiento

- * Monitoreo, medición, análisis y evaluación
 - Generalidades
 - Análisis y evaluación
- * Auditoría interna
- * Revisión de la gerencia
 - General
 - Entrada de revisión de la gestión
 - Salida de revisión de la gestión

6-10 Mejora

- * No conformidad y acción correctiva
- * Mejora Continua
- * Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Módulo 7. ISO TS 22002-1 (Pre-requisitos)

7-1 Ámbito de Aplicación

7-2 Referencias normativas

7-3 Términos y definiciones

7-4 Construcción y Distribución de edificios o ambiente

7-5 Distribución del local y los espacios de trabajo

7-6 Servicios - Aire, Agua, Energía

7-7 Control de plagas

Temario del Diplomado

- 7-8 Eliminación de residuos
- 7-9 Adecuación del equipo, limpieza y mantenimiento
- 7-10 Gestión de los materiales comprados
- 7-11 Medidas para prevenir la contaminación cruzada
- 7-12 Limpieza y Desinfección.
- 7-13 Higiene del personal y de las instalaciones de los empleados
- 7-14 Retrabajo
- 7-15 Procedimientos para el retiro del producto.
- 7-16 Almacenamiento
- 7-17 Información del producto/ Advertencias al consumidor
- 7-18 Defensa de los alimentos, Biovigilancia y Bioterrorismo

Módulo 8. Prerequisitos (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Alérgenos)

- 8-1 Control de Alérgenos
- 8-2 Qué es un Alérgeno
- 8-3 Tipos de alérgenos
- 8-4 Alimentos alérgenos
- 8-5 Control y manipulación
- 8-6 Control de plagas
- 8-7 Plagas
- 8-8 Controles
- 8-9 Programa de control
- 8-10 Erradicación
- 8-11 Limpieza y Desinfección
- 8-12 POES
- 8-13 Sanidad
- 8-14 Detergentes y desinfectantes
- 8-15 Herramientas sanitarias
- 8-16 Código de colores

Módulo 9. Sistemas de Gestión de Inocuidad (FSSC 22000, SQF, BRC)

9-1 FSSC 22000

- * Ventajas
- * Finalidad
- * Naturaleza del esquema
- * Criterios Principales

9-2 BRC

- * Ventajas
- * Finalidad
- * Naturaleza del esquema
- * Criterios Principales

9-3 SQF

- * Ventajas
- * Finalidad
- * Naturaleza del esquema
- * Criterios Principales

Módulo 10. Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas

10-1 Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas Agua

- * Manejo de residuos Sólidos
- * Higiene y salud de los trabajadores
- * Facilidades sanitarias
- * Procesos de limpieza

10-2 Transportación

10-3 La importancia de la capacitación para mejorar la inocuidad de hortalizas y frutas

10-4 Peligros Biológicos, Químicos y físicos

10-5 Enfermedades transmitidas por alimentos en productos frescos

10-6 Efectos económicos de enfermedades transmitidas por alimentos

10-7 Buenas prácticas agrícolas

Temario del Diplomado

- 10-8 Suelo y agua
- 10-9 Fertilizantes orgánicos e inorgánicos
- 10-10 Exclusión animal y control de pestes
- 10-11 Salud e Higiene del trabajador
- 10-12 Higiene y salud del empleado
- 10-13 Importancia de empleados saludables
- 10-14 Síntomas de enfermedades
- 10-15 Salud del trabajador
- 10-16 Consejos para capacitación
- 10-17 Agua y lavado de manos
- 10-18 Instalaciones sanitarias
- 10-19 Programa BUMA; buen uso y manejo de agroquímicos

Módulo 11. Introducción a Controles Preventivos FDA

- 11-1 Visión general del Plan de inocuidad de alimentos.
- 11-2 Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas Prerequisito.
- 11-3 Peligros biológicos.
- 11-4 Peligros químicos, físicos y por motivación económica.
- 11-5 Pasos preliminares para desarrollar un Plan de inocuidad de alimentos.
- 11-6 Recursos para elaborar Planes de Inocuidad de alimentos.
- 11-7 Análisis de peligros y determinación de Controles preventivos.
- 11-8 Controles preventivos de proceso.
- 11-9 Controles preventivos de alérgenos.
- 11-10 Controles preventivos de sanidad.
- 11-11 Controles preventivos de cadena de suministro.
- 11-12 Procedimientos de verificación y validación.
- 11-13 Procedimiento para mantenimiento de registros.

Reconocimientos y Certificaciones

Para acreditar el Diplomado en Inocuidad Alimentaria el participante deberá de cubrir los siguientes requisitos:

Diploma de Participación:

Se otorgará Diploma de participación al concluir el diplomado siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- a) Al finalizar cada módulo, se realizará una evaluación parcial. El participante deberá acreditar cada módulo con una calificación mínima de 80%. El promedio aritmético de todos los módulos deberá ser al menos del 80% para la calificación final del diplomado.
- b) El participante deberá tener una asistencia mínima del 80% de las sesiones. Para tener derecho al exámen de cada módulo.



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Especialistas en Mejora Continua Integral

¡Regístrate ya!

Tel. (01222) 705.06.57

WhatsApp 22.27.05.06.57

www.improving-systems.com