



Uptc[®]
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
DE ALTA CALIDAD
MULTICAMPUS
RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN / 6 AÑOS

Diplomado Virtual en
**CALIDAD E INOCUIDAD DE
ALIMENTOS**
Basado en **ISO 22000:2005**



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



CONTENIDO

	Pág.
¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?	2
JUSTIFICACIÓN	2
OBJETIVOS GENERALES	3
COMPETENCIAS	3
METODOLOGÍA	3
CONTENIDO	4
CERTIFICACIONES	5
DURACIÓN	5
INVERSIÓN UPTC	6
MAYORES INFORMES	6



Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia



Educación Virtual



Centro de Gestión de
Investigación y Extensión de
la Facultad de Ciencias de la
Educación – CIEFED

DIPLOMADO VIRTUAL EN CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, Basado en ISO 22000:2005

La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, ofrece el Diplomado Virtual en Calidad e Inocuidad de Alimentos, Basado en la Norma ISO 22000:2005, mediante la metodología de Educación Virtual, aprovechando los recursos y herramientas del Aula Virtual, a la cual se ingresa a través de Internet, brindando flexibilidad en el horario y tiempo de dedicación, permitiendo el acceso desde cualquier lugar del mundo.

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?

El Diplomado, está dirigido a personas o entidades interesadas, en participar dinámicamente en el diseño, establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora de un Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Basado en la Norma ISO 22000:2005.

A todo el personal directivo y operativo que manipula alimentos, desde la siembra o cosecha, hasta el procesamiento y entrega a los clientes finales.

Constituye una formación básica en las buenas prácticas de manufactura para el sector de alimentos, incluyendo el conocimiento de la nueva norma de Inocuidad de Alimentos y el análisis de puntos críticos de control, que ayudará al estudiante a tener la capacidad de implementar las BPM, como pre requisitos de HACCP y otros sistemas de inocuidad.

JUSTIFICACIÓN

Con el fin de promover la responsabilidad social, se han diseñado estándares internacionales y leyes nacionales, que buscan el cumplimiento y compromiso de las organizaciones, en la gestión de alimentos inocuos, debido a que la preparación y distribución de alimentos, constituyen uno de los grandes problemas de América Latina. Se busca prevenir enfermedades de la población, debido a la mala manipulación de los alimentos, al mismo tiempo que se logra mejorar el posicionamiento de las organizaciones en el mercado, y aumentar su competitividad.



OBJETIVOS GENERALES

Brindar al participante, a las organizaciones productoras y comercializadoras de alimentos, los fundamentos requeridos para el establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Basado en la Norma ISO 22000:2005, la metodología de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP (Análisis de puntos críticos) que permite a la organización, contar con el respaldo técnico y una certificación de inocuidad de alimentos.

COMPETENCIAS

Al finalizar el diplomado, el participante, estará en capacidad de:

- Comprender los elementos básicos de un Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos y la forma de aplicarlos en una organización de la cadena alimentaria.
- Aplicar la metodología de Gestión por Procesos, en la cual se fundamentan los Sistemas de Gestión.
- Identificar la estructura de las Normas ISO 22000:2005 y su compatibilidad con las normas ISO9001, ISO14001, OHSAS18001, ISO 31000 y RUC® (Registro Unificada de Contratistas)¹
- Realizar auditorías internas a Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos, aplicando los lineamientos de la Norma ISO 19011:2011.
- Aprender a aplicar la gestión del riesgo ISO 3100:2009, para determinar los Puntos Críticos de Control HACCP, que permitan establecer controles en un Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos.

METODOLOGÍA

El Diplomado está diseñado bajo la metodología de Educación Virtual, donde la vía de comunicación principal es Internet, lo cual facilita el acceso desde diferentes sitios y horarios, potenciando la autonomía del estudiante. Con este modelo, el estudiante es el protagonista de su aprendizaje, y el tutor es el guía y asesor para el desarrollo de las actividades y ejercicios propuestos, a través de la utilización de las Tecnologías de la Información y la Comunicación TIC.

Cada unidad, cuenta con material interactivo, estudio de casos y documentos de referencia, para desarrollar las temáticas correspondientes. Además, se proponen actividades como foros de discusión y charlas en línea, para profundizar o analizar casos exitosos y buenas prácticas en la implementación y mejora de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos. El tutor brindará el apoyo necesario, para la aplicación de los conceptos tratados y solución de las inquietudes presentadas.



CONTENIDO

La temática para el desarrollo del Diplomado, está estructurada en ocho unidades; el participante debe desarrollar una unidad en un lapso de una o dos semanas, dependiendo de la extensión del tema. La unidad temática está compuesta por los siguientes elementos: contenido interactivo, estudio de casos, lecturas complementarias, actividades, evaluación y versión imprimible.

120 horas – 12 semanas

UNIDAD INTRODUCTORIA (10 horas)

Presenta los diversos recursos disponibles en el Aula Virtual, generalidades del diplomado, características del aprendizaje autónomo, y elementos determinantes en la metodología de educación virtual.

UNIDAD 1. Sistema de Gerencia de la Inocuidad Alimentaria y Legislación Vigente (10 horas)

Brinda una visión global, acerca de la Gerencia de la Inocuidad de Alimentos: sus componentes, principios, posibilidades y requisitos, de acuerdo con las Normas ISO22000:2005, sus antecesores BPM, HACCP y el Codex Alimentarius.

UNIDAD 2. Documentación Sistemas de Gerencia de la Inocuidad Alimentaria (10 horas)

Explora la Estructura Documental de los Sistemas de Gerencia de la Inocuidad Alimentaria, y el alcance de los procedimientos documentados para el control de documentos y de registros.

UNIDAD 3. Buenas Prácticas de Manufactura - BPM (20 horas)

Explorar la metodología de Buenas Prácticas de Manufactura, su alcance, campo de aplicación y requisitos. Aplicación práctica en casos reales, y establecimiento de los programas: limpieza y desinfección, control de plagas, control de aguas, control de aguas residuales, manejo de residuos sólidos, mantenimiento y formación de personal manipulador de alimentos.

UNIDAD 4. Modelo de Inocuidad de Alimentos - HACCP (10 horas)

Presenta la metodología Análisis de Puntos Críticos de Control (HACCP), establecida por la NASSA, para la Inocuidad de Alimentos y su aplicación práctica. Guía para la elaboración del “Manual de Saneamiento Básico”, por familias de productos alimentarios.

UNIDAD 5. Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, Norma ISO 22000:2005 (20 horas)

Describe los requisitos para el establecimiento, la implementación, el mantenimiento y mejora de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos. El participante aprende a elaborar los entregables para cada uno de los requisitos de la norma.

UNIDAD 6. Validación de los Procesos de los Sistemas de Gestión, basada en la Norma ISO 22000 (10 horas)



Se presenta la metodología para validación de los procesos, basados en el análisis de laboratorio, el estudio de sus resultados, interpretación de la sigmametria y elaboración de planes de mejora.

UNIDAD 7. Aplicación de la Norma ISO 31000:2005 Gestión del Riesgo a la Inocuidad de los Alimentos (10 horas)

Presenta una metodología, para la identificación, manejo y mitigación de riesgos, a nivel de la inocuidad de alimentos, evitando que afecten los objetivos de la organización. El análisis se realiza siguiendo la metodología de la ISO 31000. Brinda estrategias para identificar y mantener actualizados los aspectos legales y realizar el control interno pertinente.

UNIDAD 8. Formación de Auditores para la Norma ISO 22000, basada en ISO 19011:2011 (20 horas)

Brinda estrategias prácticas y documentación guía para la planificación, ejecución y seguimiento de Auditorias a Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos, basadas en la Norma ISO 19011:2011. Incluye una prueba de entrenamiento y un examen oficial para optar el título de Auditor Interno.

CERTIFICACIONES

A los participantes que cumplan con el desarrollo del 70% de las actividades por unidad, se les otorgará:

- **Diploma Universitario en Calidad e Inocuidad de los Alimentos, Basado en la Norma ISO 22000:2005**

A quienes alcancen 70 puntos o más, en el examen de Auditor Interno - Esquema IRCA de Inglaterra y RAB-QSA Internacional, basados en la Norma ISO 17024:2003, Certificación de Personas, se les otorgará:

- **Certificado del curso de Auditor Interno en ISO 22000:2005 basado en la Norma ISO 19011:2011**

DURACIÓN

El Diplomado tiene una duración de 12 semanas, con una intensidad de 120 horas virtuales, de las cuales, se debe dedicar mínimo, 10 horas por semana, distribuidas así:

- 4 a 6 horas: Conexión a Internet para revisión y análisis del material interactivo, participación en trabajo colaborativo y presentación de evaluaciones.
- 6 a 8 horas: Desarrollo de actividades y lecturas complementarias de profundización.



INVERSIÓN UPTC

1.5 Salarios mínimos mensuales legales vigentes

MAYORES INFORMES

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

- **Educación Virtual – UPTC**
<http://virtual.uptc.edu.co/diplomados/>
Conmutador: (8) 7405626 extensión 2312
Teléfono Celular: 318 7151943 Horario: Lunes a Viernes 8:00 a 12:00 y 2:00 a 6:00 p.m.
e-mail: diplomados.virtuales@uptc.edu.co
- **CIEFED**
Centro de Gestión de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Educación
Teléfono: (8) 7405626 extensión 2461 lunes a viernes 8:00 a 12:00 y 2:00 a 6:00 p.m.
e-mail: ciefed@uptc.edu.co



Versión 1.1 - 04/2017