

TEMARIO

MÓDULO I. CONCEPTOS BÁSICOS DE CALIDAD

- Historia de Calidad
- Calidad e Inocuidad
- Importancia de la calidad
- Sistema y Certificación
- Normalización.

Duración: 14 horas

MÓDULO II. CONCEPTOS BÁSICOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- Microorganismos de interés sanitario
- Fuentes y mecanismos de contaminación
- Factores que afectan la sobrevivencia y desarrollo microbiano en los alimentos
- Introducción a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's)
- Grupos de alimentos y principales factores de inocuidad
- Normas microbianas
- Preservación de los alimentos

Duración: 28 horas

MÓDULO III. SISTEMA HACCP (APPCC)

- Introducción y presentaciones
- Historia y antecedentes sobre el sistema de APPCC
- Principios del APPCC y directrices para su aplicación
- Actividades Pre-HACCP
- Identificación de peligros y evaluación de riesgos.
- Identificación de puntos críticos de control
- Aplicación de los 7 principios del APPCC.
- Elaboración de Plan HACCP para un producto

Duración: 64 horas

MÓDULO IV. HIGIENE EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES

- Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos y de la NOM-SSA-251:2009
- Buenas Prácticas de Producción primaria
- Buenas Prácticas de manufactura y documentación.
- Plan de Auditoría BPM (elaboración grupal)
- 5 Práctica de Auditoría BPM (realización grupal)
- 6 Reporte y exposición de resultados de Auditoría BPM (elaboración grupal)
- 7 Plan de mejora y Manual BPM
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) y POE de Sanitización (POES)
- 9 Desarrollo del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para una Al

Duración: 62 horas

MÓDULO V. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

- Introducción.
- Antecedentes Normas ISO.
- La norma ISO 9001:2015
- Principios de Calidad e Inocuidad del Sistema.
- Requisitos generales del Sistema de Gestión de la Calidad (ISO 9001:2015) o de la Inocuidad de los alimentos (ISO22000:2005)
- Herramientas básicas para la medición, análisis y mejora de los procesos.
- Implementación del Sistema de Gestión de calidad o de Inocuidad de los alimentos.
- Plan de Auditoría para un SGC o de Inocuidad.
- Certificación en los SGC o inocuidad Nacionales y Organismos Certificadores
- Casos de SGC o Inocuidad en la Industria agroalimentaria.
- Propuesta del Sistema de Gestión de Calidad o de inocuidad para una Agroindustria

Duración: 56 horas

MÓDULO VI. ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO DE TITULACIÓN

- Requisitos institucionales
- Elementos del Producto Final
- Exposición de Resultados

Duración: 28 horas

**Horario: viernes 15:00 a 20:00 horas
sábados de 9:00 a 19:00 horas**

INFORMES

Subdirección del CEC

subdireccioncec@hotmail.com

Área de Titulación del CEC

Tel. 595 9521500 Ext. 7031 o 5966

titulacion.cec@chapingo.mx

Universidad Autónoma Chapingo,

Km. 38.5 carretera México- Texcoco C.P.

56230, Chapingo, México



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DIRECCIÓN GENERAL ACADÉMICA

Departamento de Ingeniería Agroindustrial

CENTRO DE EDUCACIÓN CONTINUA



Diplomado de titulación

“Gestión de Calidad e Inocuidad en la Agroindustria”

(Modalidad a Distancia)

30 de abril al 30 de julio de 2021

Presentación

Examinar los principios básicos y aplicados de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos en la agroindustria, a través de seis módulos:

- 1) Conceptos básicos de Calidad,
- 2) Conceptos básicos de higiene de los alimentos,
- 3) Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 4) Higiene en los procesos agroindustriales, las Buenas Prácticas de Manufactura,
- 5) Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad en la industria alimentaria y
- 6) Elaboración del Documento integrador

Perfil de Ingreso

Tener conocimientos y experiencia práctica a nivel licenciatura en la tecnología, microbiología e ingeniería de los procesos de elaboración de alimentos en la agroindustria, así como manejo de las herramientas y software necesario para la elaboración de diagramas de flujo, croquis y planos de distribución de planta, procesadores de texto y de presentaciones (por ejemplo Excel, AutoCAD, PowerPoint, Word).

Tener contacto con alguna agroindustria alimentaria de tamaño micro, pequeña o mediana, en la cual puedan llevarse a cabo la aplicación de los conocimientos y herramientas que se impartan en este Diplomado

Perfil de Egreso

Al terminar el Diplomado en Gestión de Calidad e Inocuidad en la Agroindustria, los participantes habrán adquirido los conocimientos, herramientas, habilidades y destrezas para desarrollar, implementar, mantener y actualizar de manera eficiente, los Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los alimentos en la agroindustria.

Población Objetivo

CON FINES DE TITULACIÓN Y/O

CAPACITACIÓN:

Alumnos de 7mo. año del Departamento de Ingeniería Agroindustrial y/o de otros DEIS de la UACH.

Egresados del Departamento de Ingeniería Agroindustrial y/o de otros DEIS de la UACH

CON FINES DE CAPACITACIÓN Y/O

ACTUALIZACIÓN:

Egresados del Departamento de Ingeniería Agroindustrial y otros Departamentos de la UACH y egresados de carreras afines como: Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Bioquímico, Químico Farmacobiólogo, cuya actividad actual o experiencia laboral sea en la agroindustria alimentaria

Costos

Egresados de la ENA/UACH: \$14,000.00.

Público en general; \$ 15,500.00

A todos los interesados: para considerarse inscrito, se deberá depositar el 75% del costo, una semana antes del inicio del diplomado, a la cuenta 6550108481-3 de banco SANTANDER S.A. a nombre de Universidad Autónoma Chapingo o CLABE interbancaria 014180655010848131. y el resto a la mitad del diplomado.

Posteriormente enviar la ficha de depósito al correo electrónico titulacion.cec@chapingo.mx y entregar ficha original el día de inicio del diplomado

Requisito	Alumnos	Egresados	Externos
Llenar la Hoja de Registro (Formato CEC-FO-AT-01) imprimir una hoja por ambos lados y firmar.	X	X	
Presentar oficio de solicitud de registro de la opción de titulación por Diplomado en la Subdirección de Investigación de su DEIS correspondiente (el acuse de recibido de este oficio se entrega al CEC)	X	X	
Foto tamaño infantil a color	X	X	X
Ficha de depósito original de 100% del costo, para considerarse inscrito	X	X	X
Presentar historial académico, certificado de estudios si es egresado, carta pasante o constancia de egreso.	X	X	
Aviso de No Adeudo, por termino de estudios		X	
Constancia de Servicio Social	X	X	
Hoja de registro (CEC-FO-CA-04)			X

Nota

Los participantes deberán buscar una empresa para desarrollar las actividades prácticas de cada módulo durante todo el Diplomado



Acreditación del Diplomado		
	Acreditado	No Acreditado
Asistencia mínima de las sesiones programadas en cada módulo	Mayor o igual a 90 Incluye desempeño en plataforma	Menor a 90
Calificación promedio general del seminario	Mayor o igual a 80	Menor a 80

