

TEMARIO

MÓDULO I. CONCEPTOS BÁSICOS DE CALIDAD EN LOS ALIMENTOS

- ♦ Conceptos básicos de la calidad en los alimentos.
- ♦ Infraestructura Legal Y Física para la Metrología y Normalización de los alimentos

Duración: 14 horas

MÓDULO II. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- ♦ Desarrollo microbiano en los alimentos: fuentes, factores y detección.
- ♦ Enfermedades transmitidas por los alimentos: Prevención y regulaciones.

Duración: 28 horas

MÓDULO III. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

- ♦ Principios del HACCP y conceptos básicos para su aplicación.
- ♦ Elementos y desarrollo de un plan HACCP.
- ♦ Directrices de implementación HACCP y otros sistemas existentes más comunes

Duración: 46 horas

MÓDULO IV. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LOS ALIMENTOS Y EN SU PRODUCCIÓN PRIMARIA

- ♦ Principios generales de manejo Higiénico de los alimentos en la Agroindustria (Buenas Prácticas de Manufactura, BPM).
- ♦ Principios generales de manejo Higiénico de los Alimentos en la Producción Primaria.
- ♦ Principios de Auditoría para la evaluación de la conformidad en la Agroindustria.
- ♦ Documentación necesaria para demostrar las prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos.

Duración: 56 horas

MÓDULO V. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ♦ Introducción a los Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la industria alimentaria.
- ♦ Sistema de Gestión de Calidad Basado en ISO 9001:2015
- ♦ Sistemas de Administración de la Inocuidad/Seguridad de los Alimentos

Duración: 48 horas

MÓDULO VI. DOCUMENTO INTEGRADOR DE TITULACIÓN Y PROPUESTA DE ARTÍCULO CIENTÍFICO

- ♦ Estructura de los documentos entregables finales: Proyecto Integrador Final y Artículo Científico.

Duración: 20 horas

REALIZA TU
PREINSCRIPCIÓN AQUÍ



HORARIO

Viernes 4 hrs (de 15:00 a 19:00 hrs)
Sábados 8 hrs (de 9:00 a 1:00 hrs,
con 1h de comida)

INFORMES

Ing. Juan de Dios R. Reyes Chávez
Área de Titulación del CEC

titulacion.cec@chapingo.mx

Tel: 01(595)95 2 15 00 ext. 5966 y 7031

Km. 38.5 carretera México-Texcoco
CP. 56230 Chapingo, México.

MODALIDAD
SEMIPRESENCIAL

DIPLOMADO DE TITULACIÓN
GESTIÓN DE LA CALIDAD
E INOCUIDAD EN LA AGROINDUSTRIA



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:

- Conceptos básicos de calidad en los alimentos.
- Conceptos básicos sobre microbiología de los alimentos.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Prácticas higiénicas en los procesos agroindustriales de los alimentos y en su producción primaria.
- Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la industria alimentaria.
- Documento Integrador de Titulación y Propuesta de artículo Científico

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.

MODALIDAD

Híbrido (Presencial para participantes aún estudiantes de 7º año y para egresados que puedan y virtual en forma sincrónica, mediante la plataforma de ZOOM para egresados que no puedan estar presentes)

COSTOS

Egresados de la ENA/UACH: **\$16,000.00**

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

REQUISITO	ALUMNOS	EGRESADOS	EXTERNOS
Registrarse al Diplomado en el link que se les comunique mediante su correo electrónico.	♦	♦	
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)	♦	♦	
Foto tamaño infantil a color	♦	♦	♦
Ficha de depósito original del 75%del costo, para considerarse inscrito.	♦	♦	♦
Presentar historial académico, certificado de estudios si es egresado, carta pasante o constancia de egreso.	♦	♦	
Aviso de No Aduedo, por termino de estudios		♦	
Constancia de Servicio Social	♦	♦	
Hoja de registro (CEC-FO-CA-04)			♦

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

