



## **Diplomado en sistemas de gestión de inocuidad, con certificación internacional de HACCP Alliance y Exemplar Global**

### **Incluye:**

- ✓ Memorias digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Certificado de la International HACCP Alliance con sello dorado
- ✓ Certificado internacional de auditor líder expedido por Exemplar Global
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo

**Horario:** martes y jueves de 18:30 a 21:30 horas

**Inicio de diplomado:** enero y julio

**Instructores:** Con más de 15 años de experiencia en la gestión de sistemas de inocuidad.

**Objetivo general:** Al finalizar el diplomado, el participante conocerá los sistemas de gestión y aseguramiento de la inocuidad alimentaria, conforme a los requisitos legales nacionales e internacionales, desarrollando competencias para su diseño, implementación, evaluación y mejora continua en organizaciones vinculadas a la cadena alimentaria

### **Dirigido a:**

- Profesionales, técnicos y responsables de áreas relacionadas con calidad, producción, inocuidad, cumplimiento regulatorio y control de alimentos
- Consultores, auditores y personal de organismos de certificación o regulación
- Personal responsable del sistema de gestión de inocuidad

**Duración:** 120 horas

**Inversión:** \$48,599

### **Temario general**

#### **1. Introducción a la inocuidad de alimentos**

**Duración:** 8 horas

- ¿Qué es la inocuidad alimentaria?
- Calidad e inocuidad
- Contaminantes en los alimentos
- Microbiología de los alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Métodos de conservación de los alimentos
- Conclusión de módulo



México

## 2. Legislación para la inocuidad de alimentos

**Duración:** 16 horas

- Legislación mexicana en materia de inocuidad alimentaria
- Norma NOM-251-SSA1-2009
- Disposiciones generales
- Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas
- Expendios de alimentos
- Lineamientos y guías del CODEX Alimentarius
- Principios generales de higiene en los alimentos
- Introducción y control de peligros alimentarios
- Producción primaria
- Diseño de instalaciones y equipos
- Normas ISO de inocuidad alimentaria
- Serie ISO 22002
- Conclusión del módulo

## 3. Taller de análisis de peligros y puntos críticos de control para alimentos (HACCP)

**Duración:** 16 horas

- ¿Qué significa HACCP?
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Enfoque de HACCP
- Gestión de prerrequisitos
- Etapas Previas de HACCP
- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso previsto
- Diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo
- Principio 1: Realizar un análisis de peligros e identificar medidas de control
- Principio 2. Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC)
- Principio 3. Establecer límites críticos validados
- Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Principio 5. Establecer medidas Correctivas
- Principio 6. Validar el Plan HACCP y establecer procedimientos de comprobación
- Principio 7. Establecer un Sistemas de registro y documentación
- Implementación y mantenimiento del Sistema HACCP
- Conclusión del módulo



México

#### 4. HACCP avanzado

**Duración:** 8 horas

- Generalidades
- Monitoreo
- Verificación
- Validación
- Verificación y validación de programas de prerrequisitos
- Verificación de los Puntos críticos de control (PCC)
- Verificación del sistema HACCP
- Validación del Plan HACCP
- Requisitos regulatorios
- Conclusión del módulo

#### 5. Food defense

**Duración:** 8 horas

- Introducción y generalidades
- Formación del equipo de food defense
- Medidas preventivas generales
- Actividades previas al análisis de vulnerabilidades
- Evaluación de vulnerabilidades
- Estrategias de mitigación específicas
- Componentes de gestión de las estrategias de mitigación y reanálisis del plan
- Componentes del plan de defensa de los alimentos
- Verificación del plan
- Conclusión del módulo

#### 6. Fraude alimentario

**Duración:** 8 horas

- Introducción y generalidades
- Tipos de fraude alimentario
- Etapas para realizar el análisis de vulnerabilidades
- Oportunidades y motivaciones
- Evaluación de vulnerabilidades
- Modelo cuadrático simple y Números de Riesgos Prioritarios (NPR)
- Planes de mitigación para la prevención del fraude alimentario
- Verificación del plan
- Conclusión del módulo



México

## 7. Auditor líder en sistemas de gestión de inocuidad

**Duración:** 24 horas

- Objetivos de la auditoría
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Selección del criterio de auditoría: SGIAs (Código SQF, BRCGS, ISO 22000, FSSC 22000)
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría
- Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2018
- Reunión de apertura
- Desarrollo de auditorías
- Hallazgos de auditoría y muestreo
- Reunión de cierre
- Reporte de auditoría
- Conclusión del módulo

## MÓDULOS OPTATIVOS

### A) Interpretación e implementación del Código SQF edición 9 para manufactura de alimentos

**Duración:** 16 horas

- ¿Qué es el Código SQF?
- Compromiso de la dirección
- Control de documentos y registros
- Especificaciones, formulaciones y aprobación de proveedores
- Sistema de inocuidad de los alimentos
- Verificación del Código SQF
- Trazabilidad y manejo de crisis
- Food defense, fraude alimentario y alérgenos
- Capacitación
- Módulo 11, buenas prácticas de manufactura
- Localización de la planta
- Operación de la planta
- Higiene del personal
- Prácticas de procesamiento y servicios
- Recepción, almacenamiento y transporte
- Separación de áreas y manejo de residuos
- Conclusión del módulo



México

## **B) Interpretación e implementación del Código SQF Edición 9, para almacenamiento y distribución de alimentos**

**Duración:** 16 horas

- ¿Qué es el Código SQF?
- Compromiso de la gerencia
- Control de documentos y registros
- Especificaciones y aprobación de proveedores
- Sistema de Inocuidad alimentaria
- Verificación de Código SQF
- Trazabilidad del producto, retirada y gestión de crisis
- Defensa y fraude alimentarios
- Gestión de alérgenos
- Capacitación
- Módulo 12: Buenas prácticas para el almacenamiento y distribución de alimentos
- Ubicación de la planta e instalaciones
- Operación de la planta
- Bienestar e higiene del personal
- Prácticas del personal de procesamiento
- Suministro de agua, hielo y aire
- Recepción, almacenamiento y transporte
- Separación de funciones
- Eliminación de desechos
- Conclusión del módulo

## **C) Interpretación e implementación Estándar BRCGS versión 9 para la manufactura de alimentos**

**Duración:** 16 horas

- ¿Qué es el Estándar BRCGS?
- Compromiso de la dirección
- Plan de seguridad alimentaria- HACCP
- Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
- Normas relativas a los establecimientos
- Control de producto
- Control de procesos
- Personal
- Clasificación de zonas de riesgo de producción
- Conclusión del módulo



México

## **D) Interpretación e implementación Esquema FSSC 22000 versión 6**

**Duración:** 16 horas

- ¿Qué es el Esquema FSSC 22000?
- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planeación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación del desempeño
- Mejora continua
- Programas prerrequisitos basados en ISO TS 22002-1:2009
- Requisitos adicionales de FSSC 22000 versión 6
- Conclusión del módulo

**Metodología:** 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos