

DIPLOMADO EN

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



www.utepsa.edu





“Transformación
integral
para líderes
emprendedores
con visión
internacional”



PRESENTACIÓN

La Universidad Tecnológica Privada de Santa Cruz, fue fundada el 9 de septiembre de 1994, en la pujante y dinámica ciudad de Santa Cruz de la Sierra, capital del Departamento de Santa Cruz – Bolivia. Casi con 30 años de creación, hoy es reconocida y referenciada por su excelencia académica, investigación, emprendimiento, innovación tecnológica e impacto en el bienestar de la comunidad.

Dentro su estructura, se encuentra la Dirección de Postgrado, que obtuvo su autorización por parte del Ministerio de Educación, a través, de la RS No 228/2000, para la apertura de cursos especializados de formación Postgradual, lo que quiere decir, que tiene más de 20 años de experiencia académica y administrativa.

El objetivo de esta Dirección, es profundizar en la formación de los profesionales del ámbito tecnológico, económico, jurídico, social y humanístico; para que mejoren sus competencias laborales y personales en beneficio y desarrollo de la sociedad.

La Dirección de Postgrado de Utepsa, está organizada en cuatro áreas de formación: Business School, que está relacionada a programas de las ciencias económicas y administrativas; Tech School, con programas y proyectos de ingeniería y tecnología; Law School, para programas de las ciencias jurídicas; y finalmente, el área de formación de Sociales y Humanísticas, con programas de formación en educación superior y psicología.

Nuestra misión se resume en:

Transformación integral de líderes innovadores con visión internacional.

Con relación a los ejes competitivos, que son los ejes transversales para toda la oferta de sus áreas de formación y de la misma gestión del Postgrado, se definen como:

Innovación, Internacionalización y Liderazgo.

Por otro lado, conscientes de nuestro compromiso con la sociedad y con los últimos cambios y efectos mundiales, proponemos programas con acceso muy inclusivo socioeconómicamente para nuestra comunidad, buscando firmemente la excelencia académica, bajo las bases sólidas de nuestra visión y misión institucional.

OBJETIVOS DEL DIPLOMADO

OBJETIVO GENERAL:

Los participantes serán capaces de identificar los requisitos considerados en las Normas de referencia y desarrollarlos en el marco de un sistema de gestión.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer los distintos esquemas de certificación y normas alimentarias, reconocidas internacionalmente.
- Diseñar, aplicar o bien optimizar el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria a través de la comprensión y utilización de herramientas prácticas para la aplicación de la norma ISO 22000:2018, el Esquema FSSC 22000 V 5.1 y la norma BRC GS V.8.
- Diseñar Planes de Defensa de los Alimentos y de Prevención del Fraude Alimentario acorde a los requisitos de las distintas normas alimentarias reconocidas.
- Planificar y ejecutar auditorias de primera parte.

PROGRAMA

- **MÓDULO 1**
- **PROGRAMA DE PREREQUISITOS PARA FABRICACION ALIMENTOS ISO 22002-1 Y PARA FABRICACION DE ENVASES ISO 22002-4**
 - Conceptos de inocuidad y peligros de inocuidad de los alimentos y envases de uso alimentario
 - Presentación general de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad existentes
 - Importancia de inocuidad para la salud humana y la sostenibilidad de las organizaciones.
 - Enfoque Peligro-Riesgo
 - Desarrollo de los 15 aspectos que cubren los PPR conforme a las normas ISO 22002-1 e ISO 22002-4
 - Construcción y distribución de edificios e instalaciones
 - Distribución de locales e instalaciones de empleados
 - Suministro de aire, agua, energía y otros
 - Recolección y disposición de desechos
 - Idoneidad de equipos y accesibilidad para su limpieza y mantenimiento
 - Gestión de materiales comprados y servicios
 - Medidas para prevenir la contaminación cruzada
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas
 - Higiene personal
 - Reproceso
 - Retiro de productos
 - Almacenamiento y transporte
 - Información sobre productos, envases y sensibilización de consumidores
 - Defensa de los alimentos, vigilancia, bioterrorismo
- **MÓDULO 2**
- **SISTEMA HACCP**
 - Historia del HACCP
 - Definiciones



- Diferencia entre PCC y PPRO
- Metodología de diseño (12 Etapas) de planes de control de Peligros (PCC y PPRO)
- Incorporación de aspectos metodológicos del Capítulo VIII de la norma ISO 22000:2018
- Diseño de Planes de Control de Peligros
- Establecimiento del Plan de Control de Peligros
- Validación de las medidas de control

- **MÓDULO 3**
- **REQUISITOS ISO 22000:2018**

- Estructura de Alto Nivel
- Principios de Gestión de Calidad
- Cap 4: Contexto de la organización, herramientas para análisis de contexto y partes interesadas
- Cap 5: Liderazgo
- Cap 6: Planificación, herramientas para planificación estratégica y operacional
- Cap 7: Soporte
- Cap 8: Operación
- Cap 9. Evaluación del desempeño
- Cap 10: Mejora
- Estructura de Alto Nivel
- Términos y definiciones

- **MÓDULO 4**
- **AUDITORIAS INTERNAS DE SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA NORMA ISO 19011:2018**

- Principios de Auditoría y enfoque basado en riesgos
- Actividades previas a la auditoría
- Técnicas de auditoría, competencia y habilidades de los auditores
- Realización de las actividades de la auditoría, tipos de auditoria
- Interpretación de situaciones de auditoría y generación de hallazgos

PROGRAMA

- Actividades post-auditoría, informe y seguimiento de los hallazgos
- Técnicas de auditoría remota
- Tiempo de auditoría

- **MÓDULO 5**
- **FSSC 22000 V.5.1**

- Que es el esquema FSSC 22000
- Estructura del esquema FSSC 22000
- Definiciones
- Resumen del Esquema y evolución
- Requisitos de Certificación
- Requisitos del Proceso de Certificación
- ISO 22000:2018 – Estructura y requisitos (resumen)
- FSSC 22000 Requisitos Adicionales
- Resumen del Programa de prerrequisitos (resumen)

- **MÓDULO 6**
- **BCR GS VERSIÓN 8**

- Global Food Safety Initiative GFSI
- Desarrollo de los requisitos de British Retail Consortium Global Standard (BRCGS)
- Compromiso del equipo directivo
- Plan de Seguridad Alimentaria
- Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria
- Normas relativas al establecimiento
- Control de producto
- Control de procesos
- Personal
- Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
- Requisitos aplicables a los productos mercadeados



- **MÓDULO 7**

- **DEFENSA DE ALIMENTOS Y FRAUDE ALIMENTARIO**

- Términos y definiciones- Defensa de alimentos y Fraude alimentario
- Requisitos en la ISO 22000:2018; FSSC 22000
- Herramientas para Food Defense (food defense plan builder v.2)
- Herramienta para Fraude alimentario (PWC, Premium Labs)

- **MÓDULO 8**

- **CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

- Definición y origen de la cultura organizacional y de la cultura de inocuidad alimentaria
- Objetivo y beneficios de la cultura de inocuidad
- Requisitos asociados e interpretación de los mismos
- Diagnóstico de la cultura de inocuidad alimentaria
- Implementación del plan de cultura de inocuidad alimentaria
- Seguimiento del Plan de cultura de inocuidad alimentaria.



MODALIDAD

Virtual



ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE APRENDIZAJE

El participante aplica lo aprendido a través de trabajos, investigaciones y herramientas facilitadas por el docente, de manera que el avance teórico y práctico sean paralelos, mientras despeja dudas en su desarrollo.



SISTEMA DE EVALUACIÓN

- Cubrir como mínimo el 80% de asistencia global.
- Obtener una calificación mínima de 70 por cada módulo.
- Aprobar el 100% de los módulos establecidos.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Los requisitos necesarios son :

- Fotocopia legalizada del Título en Provisión Nacional o Diploma Académico
- Certificado de nacimiento original (actualizado)
- Fotocopia simple del carné de identidad
- 3 fotografías 3x4cm. fondo rojo y traje formal



CONTACTOS

 **69200356/ 69200357/
69200358**

 **marketing.postgrado@utepsa.edu**

 **www.utepsa.edu**



**Av. Noel Kempff Mercado N°715 – 3er. Anillo Interno, entre
Av. Busch y Av. San Martín, Santa Cruz – Bolivia**



UTEPSA
POSTGRADO
Tech School

www.utepsa.edu