



DIPLOMADO EN:

SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE CALIDAD »
EXPERIENCIA SATISFACTORIA »
MEJORA CONTINUA »



ISO
21001:2018
Sistema de
Gestión



UTEPSA

POSTGRADO

UDEM
161

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. 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.

FILOSOFÍA DE POSTGRADO:

MISIÓN:

“Somos una universidad que forma profesionales y personas íntegras, competentes, emprendedores e innovadores, que genera conocimiento y soluciones a través de la investigación y la aplicación de tecnología para contribuir al desarrollo sostenible de su entorno y la comunidad global”

VISIÓN:

“Ser una universidad referente y reconocida a nivel nacional e internacional por su excelencia académica, investigación, emprendimiento, innovación tecnológica e impacto en el bienestar de la comunidad”

POLÍTICA DE CALIDAD:

Alineados a nuestra razón de ser y enfocados hacia dónde queremos llegar, se implementa el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) para la Dirección de Postgrado según los requisitos de la Norma ISO 21001:2018 comprometiéndonos a:

- a)** Brindar programas de Maestría y Diplomado a través de un servicio de calidad, generando una experiencia satisfactoria en los estudiantes, docentes y otras partes interesadas cumpliendo con sus requisitos y expectativas.
- b)** Mejorar continuamente el desempeño de los procesos y la calidad de los servicios académicos y administrativos, considerando los desarrollos educativos, científicos, técnicos y tecnológicos pertinentes.
- c)** Satisfacer y cumplir las directrices de responsabilidad social establecidos por la UTEPSA, integrándolos en los diferentes procesos del SGC.
- d)** Gestionar la propiedad intelectual resultante de los procesos de enseñanza aprendizaje e investigación.
- e)** Cumplir los requisitos legales y reglamentarios vigentes aplicables a nuestra institución, así como los requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad.

PERFIL DE INGRESO:

El diplomado en “Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria”, es recomendable para personas que trabajan en alguna etapa de la cadena alimentaria, como producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución, comercialización y expendio. También es adecuado para aquellos que se dedican a elaborar alimentos a nivel artesanal e industrial además a aquellos proveedores de servicios de alimentos. Así también, para aquellos que se desarrollan en el área de producción y control de calidad en empresas del rubro alimenticio.

a) Ciencias o áreas a las que está dirigido el programa: El programa está dirigido a profesionales y personal que trabajan en la cadena alimentaria o áreas afines: Ingenieros en alimentos, Administradores de servicios de alimentación, gerentes y Subgerentes de operaciones, Auditores de calidad, Nutricionistas universitarios, Licenciados en nutrición y dietética, Médicos veterinarios, Gerentes, jefes, supervisores y personal técnico.

b) Tipo de actividad que desarrolla el profesional al que va dirigido el programa: Los participantes del programa suelen desempeñarse en cargos relacionados con la gestión de administración de alimentos, dirección general, Gerentes, jefes, supervisores, jefes de producción, jefes y personal de laboratorio de procesos y personal técnico entre otros.

c) Nivel o cargo que ocupa el profesional al que va dirigido el programa: El programa está orientado a profesionales que ocupan diversos niveles dentro de las organizaciones, desde ejecutivos y analistas hasta gerentes de operaciones, así como también emprendedores.

d) Expectativas y necesidades de los profesionales en relación con los conocimientos y habilidades que les otorgaría el programa: Los participantes del programa buscan adquirir conocimientos y habilidades a partir de la integración de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP (Análisis de peligros y control de puntos críticos), ISO 22000:2018, requisitos del Global Food Safety Initiative (GFSI) y el esquema de certificación FSSC 22000 V8, además de capitalizar las oportunidades que ofrecen los cambios tecnológicos y las nuevas tendencias del mercado.

PERFIL DE EGRESO:

El graduado en el diplomado en “Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria” es un profesional altamente competente que gestiona habilidades y conocimientos a partir de la integración de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP (Análisis de peligros y control de puntos críticos), ISO 22000:2018, requisitos del Global Food Safety Initiative (GFSI) y el esquema de certificación FSSC 22000 V8. Además, incrementa los conocimientos de los requisitos de la norma internacional de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, conceptos relacionados con el manejo de reclamos también los fundamentos de la mejora continua.

Al finalizar el programa, el egresado del Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria habrá adquirido las siguientes competencias:

Conocimientos:

- Dominio de las normas de seguridad e higiene en alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP (Análisis de peligros y control de puntos críticos)
- Conocimientos sobre el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- Conocimiento de las normas ISO 9001:2015 y su relación con la industria alimentaria.
- Conocimientos en FSSC 22000 V8
- Conocimiento de los requisitos de la norma internacional de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

PERFIL DE EGRESO:

Habilidades:

- Diseñar e implementar los sistemas gestión de inocuidad alimentaria.
- Auditar los sistemas gestión de inocuidad alimentaria.
- Mantener y mejorar los sistemas gestión de inocuidad alimentaria

Valores y Actitudes:

- Aplica valores fundamentales en el ejercicio de sus actividades, estos son: ética, justicia, eficiencia, efectividad, y liderazgo efectivo
- Ejerce y motiva a su entorno, para el buen desempeño de sus actividades
- Promueve y transmite un liderazgo efectivo en el entorno de trabajo en el que se desenvuelve
- Aplica el principio de equidad de manera permanente y es objetivo al analizar y proponer soluciones



CONTENIDO DEL PROGRAMA:

MÓDULO	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	CONTENIDOS MÍNIMOS
1	Prerrequisitos para Fabricación Alimentos ISO 22002-1 y Envases ISO 22002-4	<p>Conceptos de inocuidad y peligros de inocuidad de los alimentos y envases de uso alimentario</p> <p>Presentación general de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad existentes</p> <p>Importancia de inocuidad para la salud humana y la sostenibilidad de las organizaciones.</p> <p>Enfoque Peligro-Riesgo</p> <p>Desarrollo de los 15 aspectos que cubren los PPR conforme a las normas ISO 22002-1 e ISO 22002-4</p> <p>Construcción y distribución de edificios e instalaciones</p> <p>Distribución de locales e instalaciones de empleados</p> <p>Suministro de aire, agua, energía y otros</p> <p>Recolección y disposición de desechos</p> <p>Idoneidad de equipos y accesibilidad para su limpieza y mantenimiento</p> <p>Gestión de materiales comprados y servicios</p> <p>Medidas para prevenir la contaminación cruzada</p> <p>Limpieza y desinfección</p> <p>Control de plagas</p> <p>Higiene personal</p> <p>Reproceso</p> <p>Retiro de productos</p> <p>Almacenamiento y transporte</p> <p>Información sobre productos, envases y sensibilización de consumidores.</p> <p>Defensa de los alimentos, vigilancia, bioterrorismo</p>
2	Sistema HACCP	<p>Historia del HACCP</p> <p>Definiciones</p> <p>Diferencia entre PCC y PPRo</p> <p>Metodología de diseño (12 Etapas) de planes de control de Peligros (PCC y PPRo)</p> <p>Incorporación de aspectos metodológicos del Capítulo VIII de la norma ISO 22000:2018</p> <p>Diseño de Planes de Control de Peligros</p> <p>Establecimiento del Plan de Control de Peligros.</p> <p>Validación de las medidas de control</p>

CONTENIDO DEL PROGRAMA:

MÓDULO	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	CONTENIDOS MÍNIMOS
3	Defensa de Alimentos y Fraude Alimentario	<p>Términos y definiciones- Defensa de alimentos y Fraude alimentario.</p> <p>Requisitos en la ISO 22000:2018; FSSC 22000</p> <p>Herramientas para Food Defense (food defense plan builder v.2).</p> <p>Herramienta para Fraude alimentario (PWC, Premium Labs)</p>
4	Requisitos ISO 22000:2018	<p>Estructura de Alto Nivel</p> <p>Principios de Gestión de Calidad</p> <p>Contexto de la organización, herramientas para análisis de contexto y partes interesadas</p> <p>Liderazgo</p> <p>Planificación, herramientas para planificación estratégica y operacional</p> <p>Soporte</p> <p>Operación</p> <p>Evaluación del desempeño.</p> <p>Mejora</p>
5	FSSC 22000 versión 6	<p>Que es el esquema FSSC 22000</p> <p>Estructura del esquema FSSC 22000</p> <p>Definiciones</p> <p>Resumen del Esquema y evolución</p> <p>Requisitos de Certificación</p> <p>Requisitos del Proceso de Certificación</p> <p>ISO 22000:2018 – Estructura y requisitos (resumen)</p> <p>FSSC 22000 Requisitos Adicionales.</p> <p>Resumen del Programa de prerrequisitos (resumen)</p>

CONTENIDO DEL PROGRAMA:

MÓDULO	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	CONTENIDOS MÍNIMOS
6	BRC GS versión 9	<p>Global Food Safety Initiative GFSI</p> <p>Desarrollo de los requisitos de British Retail Consortium Global Standard (BRCGS)</p> <p>Compromiso del equipo directivo</p> <p>Plan de Seguridad Alimentaria</p> <p>Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria</p> <p>Normas relativas al establecimiento</p> <p>Control de producto</p> <p>Control de procesos</p> <p>Personal</p> <p>Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.</p> <p>Requisitos aplicables a los productos mercadeados.</p>
7	Cultura de Inocuidad Alimentaria	<p>Definición y origen de la cultura organizacional y de la cultura de inocuidad alimentaria</p> <p>Objetivo y beneficios de la cultura de inocuidad</p> <p>Requisitos asociados e interpretación de los mismos</p> <p>Diagnóstico de la cultura de inocuidad alimentaria</p> <p>Implementación del plan de cultura de inocuidad alimentaria.</p> <p>Seguimiento del Plan de cultura de inocuidad alimentaria.</p>
8	Auditorías Internas 19011 2018	<p>Estructura de Alto Nivel</p> <p>Términos y definiciones</p> <p>Principios de Auditoría y enfoque basado en riesgos</p> <p>Actividades previas a la auditoría</p> <p>Técnicas de auditoría, competencia y habilidades de los auditores</p> <p>Realización de las actividades de la auditoría, tipos de auditoría</p> <p>Interpretación de situaciones de auditoría y generación de hallazgos</p> <p>Actividades post-auditoría, informe y seguimiento de los hallazgos</p> <p>Técnicas de auditoría remota.</p> <p>Tiempo de auditoría.</p>

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE APRENDIZAJE

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Estos últimos años la UTEPSA acorde a su nuevo modelo pedagógico integral y centrado en el aprendizaje asumió el uso de las Metodologías Activas como una exigencia metodológica para el docente. El presente programa considera el empleo principalmente de los Métodos de Casos, el Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) y el Aprendizaje Basado en Proyectos; estas metodologías son importantes estrategias de evaluación que permiten valorar la adquisición de conocimientos y capacidades profesionales, también los Proyectos y Ensayos cumplen los mismos objetivos, sin embargo la elección de una estrategia determinada en este sistema estará condicionada al tipo de materia y al dominio metodológico que tenga el docente. Siendo parte de las estrategias dentro del desarrollo del programa académico las siguientes metodologías:

- **Método de Análisis y Solución de Casos**, que permite guiar a los estudiantes hacia la construcción de su propio aprendizaje, poniendo en práctica los conocimientos, habilidades, actitudes y valores adquiridos para analizar, diagnosticar y proponer soluciones en diferentes ámbitos.
- **Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)**, con enfoque en problemas reales con actividades que aborden problemas auténticos y desafiantes del entorno y que involucren a la comunidad con visión de servicio.
- **Aprendizaje Colaborativo**, con actividades que permitan a los estudiantes trabajar juntos, debatir ideas y compartir diferentes perspectivas para llegar a soluciones. Integrar actividades en las que los estudiantes asuman roles de liderazgo en equipos o proyectos, desarrollando habilidades de comunicación.

- **Actividades de investigación**, que requieran que los estudiantes investiguen y recopilen información por sí mismos de diferentes fuentes
- **Promover el uso estratégico de la tecnología**, integrándola de manera selectiva para enriquecer las actividades, más allá de solo la búsqueda de información.
- **Debates y/o Foros, para estimular el análisis**, creando situaciones donde los estudiantes deban discutir, analizar y justificar sus opiniones, promoviendo el diálogo y el pensamiento crítico.
- **Desarrollo de proyectos**, que requieran una propuesta de proyectos, desafíos o propuestas emprendedoras basadas en oportunidades identificadas en el entorno. Que desarrolle actividades de planificación, ejecución y control secuencial, como investigaciones a largo plazo o proyectos.
- **Exposiciones**, en las que los estudiantes exponen y fundamentan los resultados de sus aprendizajes utilizando comunicación asertiva, demostrando elocuencia y seguridad.
- **Análisis críticos de lecturas** que permita interpretar y profundizar el contenido estudiado.

RECURSOS DE APRENDIZAJE

Los recursos de aprendizaje utilizados para el presente programa académico son:

- Aulas equipadas
- Programa de videoconferencia
- Plataforma educativa
- Recursos bibliográficos (físicos en la biblioteca de la universidad y digitales a través de la biblioteca virtual E-Libros)
- Conferencias y MasterClass
- Software y/o simuladores tecnológicos

MODALIDAD Y ASISTENCIA:

El programa académico se organiza en función de los siguientes parámetros de ejecución:

- a) Régimen de estudio: **Modular**
- b) Modalidad de estudio: **Semi presencial**

En modalidad presencial: La asistencia a clases debe ser de mínimamente el 75% del total de encuentros del programa y demás actividades académicas, como ser clases teóricas, prácticas, visitas técnicas u otras programadas de acuerdo con el calendario y horarios establecidos.

En modalidad virtual: La asistencia a clases debe ser de mínimamente el 85% del total de encuentros del programa con cámara encendida.



SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El docente planifica e implementa actividades de evaluación continua acorde a los resultados de aprendizaje (conocimiento, habilidades, actitudes y valores) que se requieren alcanzar, de acuerdo con los siguientes lineamientos:

- **Evaluación formativa:** Aplicación de casos de estudio, prácticas de laboratorio, análisis basado en problemas, evaluaciones para determinar el nivel de aprovechamiento individual, otros. El aporte del maestrante es fundamental a través de su presencia, ideas, experiencias, opiniones y valoración crítica del material de estudio.
- **Evaluación sumativa:** Desarrollo de proyectos de aplicación / desarrollo / investigación, otros.

La evaluación garantiza la trazabilidad de las calificaciones de manera que se puede identificar una conexión objetiva entre el trabajo presentado o desarrollado por el estudiante y la calificación asignada.

Cada acción desarrollada por el estudiante debe ser evaluada tanto cualitativa como cuantitativamente, teniendo en cuenta los principios de transparencia, accesibilidad, respeto al estudiante y equidad.

Las ponderaciones de la evaluación sumativa cumplen las orientaciones de los reglamentos internos de la Universidad y del Reglamento General de Universidades Privadas vigente, siendo la calificación mínima de aprobación 71 puntos sobre 100. De acuerdo con los métodos de evaluación planificados por el docente, las ponderaciones asignadas pueden calificarse dentro de la siguiente escala de ponderación, debiendo ser la sumatoria final 100 puntos.


Ponderación (calificación) obtenida	Nivel de Competencia Equivalente
100	Excelente
90 a 99	Sobresaliente
80 a 89	Aceptable
71 a 79	Suficiente
61 a 70	Insuficiente
Menos de 61	Deficiente

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@utepssa.edu

 www.utepssa.edu



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