DIPLOMADO HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y HACCP
Sistemas de Gestión de seguridad alimentaria basados en la NTC-ISO 22000

La Industria Alimentaria normalmente trata de establecer nuevos sistemas de control. Uno de los programas para eliminar los peligros del consumo de alimentos y consecuentemente reducir el número creciente de brotes de toxiinfecciones alimentarias declaradas, es el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analisis Critical Point, HACCP).

Por sus características de productor primario de alimentos, nuestro país tiene urgente necesidad de contar con apoyo tecnológico y formar recursos humanos que aseguren alta calida en los productos destinados a abastecer los mercados internos y externos, en continuo movimiento, razón por la cual se debe estar preparado para los cambios que se aproximan y así responder a políticas y exigencias internacionales.

OBJETIVOS

Presentar a los participantes los elementos técnicos y prácticos requeridos para diseñar, implementar y mantener un sistema de gestión de inocuidad basado en la integración de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM – y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos – HACCP – en Industrias de Alimentos.

Permitir a los participantes una actualización sobre la inocuidad alimentaria y herramientas para la implementación del Sistema HACCP.

DIRIGIDO A

Profesionales y expertos de la industria de los alimentos, profesores, consultores, inspectores oficiales y demás personas con responsabilidades en producción, control de calidad, higiene, comercialización, inspección y auditoria en sistemas de gestión de inocuidad.

METODOLOGÍA

La metodología es teórico práctica, con la realización de talleres en cada una de las sesiones, plenarias del programa donde el participante aplica los contenidos teóricos presentados por los conferencistas.

Se presentan ejemplos de las respectivas industrias de alimentos y estudios de casos, con base en la información de los asistentes.

Visitas a industrias de alimentos.

El contenido de cada módulo se trabajará en doce sesiones de trabajo.

CONTENIDO

MÓDULO I	Conceptos básicos de calidad e inocuidad. Historia y definiciones. Aspectos reglamentarios
MÓDULO II	Requisitos de higiene en la elaboración. Control de procesos. Contaminantes alimentarios
MÓDULO III	Criterios sanitarios para plantas de alimentos. Servicios de alimentación y hogares
MÓDULO IV	Abastecimiento de agua. Limpieza y desinfección en Industrias de Alimentos
MÓDULO V	Control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.
MÓDULO VI	Capacitación entrenamiento y gestión del talento humano.
MÓDULO VII	Mantenimiento, calibración y otros prerrequisitos del HACCP.
MÓDULO VIII	Principios HACCP de análisis de peligros.
MÓDULO IX	Estrategias de control en PCC.
MÓDULO X - XI	Validación, verificación y auditorias internas de BPM y HACCP. Documentación e implementación.
MÓDULO XII	NTC-ISO 22000 Sistema de gestión de inocuidad de seguridad alimentaria.

DOCENTES

Ph.D CLAUDIA CLAVIJO OLMOS. Microbióloga Universidad de Los Andes. Especialista en Química Ambiental, Universidad Industrial de Santander. Doctora en Tecnología, Calidad y Marketing en Industrias Agroalimentarias, Universidad Pública de Navarra (España). Docente Departamento Microbiología. Facultad Ciencias Básicas. Universidad de Pamplona.

Ph.D ENRIQUE ALFONSO CABEZA. Microbiólogo con Énfasis en Alimentos, Universidad de Pamplona. Especialista en Protección de Alimentos, Universidad de Pamplona. Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de León (España). Director Departamento Microbiología. Facultad Ciencias Básicas. Universidad de Pamplona.

MSc. FANNY YOLANDA ALBARRACÍN. Bióloga, Universidad de Pamplona. Magíster en Microbiología. Docente Departamento Microbiología. Facultad Ciencias Básicas. Universidad de Pamplona.

MSc. LILIANA ROJAS CONTRERAS. Microbióloga con Énfasis en Alimentos, Universidad de Pamplona. Especialista en Química Ambiental, Universidad Industrial de Santander, Magíster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Pamplona. Docente Departamento Microbiología. Facultad Ciencias Básicas. Universidad de Pamplona.

ESP. MARÍA LUCILA MONROY PARRA. Ingeniera de Alimentos, Especialista en Protección de Alimentos, Universidad de Pamplona.

DURACIÓN

El Diplomado tiene una duración de 120 horas presenciales, las cuales se complementan con talleres o trabajos adicionales de acuerdo a su contenido.

CERTIFICACIÓN

A los participantes con una asistencia superior al 90% de las sesiones y que realice los talleres exigidos por la Universidad de Pamplona, se le otorga el Diploma en HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y HACCP.

FORMA DE PAGO Y DESCUENTOS

En efectivo la totalidad del valor.
Se realiza un descuento del 10% por matrículas de 5 o más participantes de una misma entidad (externas a la Universidad).

INFORMES

Departamento de Microbiología
Facultad de Ciencias Básicas
Edificio Simón Bolívar
Universidad de Pamplona
diplomadohaccp@unipamplona.edu.co
Cel. 3158546471

COORDINADORA

MSc. Liliana Rojas Contreras