



# POSGRADO INTERNACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (modalidad a distancia)

## PROGRAMA TEMÁTICO

### 1) Gestión de la inocuidad:

- a. Introducción a la Inocuidad alimentaria. Percepción tradicional y percepción actual sobre inocuidad. Ciclo de Shewart-Deming.
- b. Gestión de procesos
- c. Herramientas estadísticas.
- d. Actualización de ISO 22000:2018 y antecedentes. Vinculación con otras normativas
- e. Peligros e introducción a Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA). Datos relevantes.

**Duración: 1 mes**

### 2) Programas de Pre-requisitos

- a. Gestión, aplicación e importancia en relación con el Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control.
- b. Ex PAS 220: 2008 – ISO/TS 22002-1:2009, PPRO y su relación con los Controles Preventivos.
- c. Programas de prerrequisitos más destacados: Trazabilidad, Gestión de compras, Capacitación, Limpieza y desinfección, etc.

**Duración: 3 semanas**

### 3) Microbiología de alimentos

- a. Grupos de interés para la microbiología de alimentos.
- b. Fuentes de microorganismos y mecanismos de contaminación bacteriana.
- c. Factores que afectan la actividad de los m.o en los alimentos.
- d. Aspectos microbiológicos de la conservación de alimentos.
- e. Conservación por bajas temperaturas, procesamiento térmico, reducción de actividad de agua, atmosferas modificadas y controladas en almacenamiento y empaque, conservadores químicos, microbiología de la descomposición de la carne.
- f. Métodos para el análisis microbiológico de los alimentos.
- g. M.o. patógenos asociados a los alimentos.
- h. Microbiología de saneamiento de Plantas industriales.
- i. Control de patógenos en alimentos.

**Duración: 3 semanas**

#### **4) HACCP**

##### **4.1) Implementación de planes HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control). Curso Acreditado por International HACCP Alliance.**

- a. Introducción al Sistema HACCP. Impacto en la salud pública y en la economía.
- b. Peligros en los alimentos: identificación y control.
- c. Historia y su relación con otros métodos de prevención de fallas
- d. Las 5 actividades Pre-HACCP y los 7 principios. Conceptos actuales.
- e. Trabajos prácticos: Realización en taller grupal, de un plan HACCP de un producto/proceso propuesto por los alumnos.

##### **4.2) HACCP Avanzado: Validación, Verificación (Curso Acreditado por International HACCP Alliance) y Mejora del Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos.**

- a. Verificación de Programas de PPR.
- b. Verificación de PCC.
- c. Verificación de Sistema HACCP.
- d. Validación y reevaluación del Plan HACCP.
- e. Validación de Medidas de control.
- f. Trabajos prácticos: Realización en taller grupal, de actividades propuestas por el Equipo Docente, como forma de acreditación ante la International HACCP Alliance.

**Duración: 2 meses y medio**

#### **5) La Gestión del Riesgo:**

- a. Introducción. Alcance, contexto y criterios.
- b. Propósito y principios.
- c. Terminología. Marco de referencia-generalidades Norma ISO 31000:2018.
- d. Evaluación del riesgo: identificación, análisis y valoración del riesgo.
- e. Tratamiento del riesgo.
- f. Introducción al Análisis de Riesgo específico en la inocuidad Alimentaria.

**Duración: 3 semanas**

#### **6) Sistemas de Gestión de la inocuidad. Su relación con un Sistema integrado de gestión**

- a. Implementación e implantación de sistemas de inocuidad.
- b. Enfoque al cliente. Compromiso de las personas. Liderazgo. Base documental. Enfoque a procesos. Mejora. Toma de decisiones.
- c. Planificación.
- d. Motivación a equipos de Plantas elaboradoras. Trabajo en equipo y comunicación efectiva.

**Duración: 3 semanas**

**7) Auditoría de Sistemas integrados de Gestión de Inocuidad**

- a. Desarrollo y Gestión del proceso de auditoría. Norma ISO 19011:2018.
- b. Los 7 Principios de la auditoría.
- c. Gestión de un programa de auditoría.
- d. Establecimientos de objetivos.
- e. Determinación de evaluación de riesgos y oportunidades.
- f. Competencia de los auditores. Métodos para evaluar auditores.
- g. Implantación de un programa de auditoría.
- h. Gestión de los resultados de auditoría.
- i. Seguimiento, revisión y mejora.
- j. Auditoría de inocuidad alimentaria, conformidad con HACCP y su reevaluación.
- k. Aplicación práctica.

**Duración: 1 mes y medio**

**Importante: Todos los cursos o módulos llevan una evaluación consistente en responder por encima del 60 % en forma correcta, las preguntas o situaciones que plantea el Equipo Docente, en base al material que se envía para lectura y estudio.**



**dic 2020**