



Universidad de Los Andes
Dirección General de Extensión Universitaria
DIPLOMADO EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

10 de junio al 16 de diciembre 2017

Núcleo Universitario "Alberto Adriani" El Vigía, Estado Mérida, Venezuela.



A gusto con la vida

DESCRIPCIÓN

La Dirección General de Extensión de la Universidad de Los Andes y la Empresa Nestlé Venezuela, han organizado el DIPLOMADO EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, que pretende brindar a los participantes, una visión integradora de los diversos factores que influyen en inocuidad y la calidad de los alimentos, con un enfoque peligro – riesgo dirigido a la prevención y control, mediante el abordaje anticipado y sistemático en cada uno de los eslabones de la cadena agroalimentaria, aplicando las herramientas necesarias requeridas por los procesadores de alimentos, para cumplir con los requisitos normativos y legales exigidos por los entes reguladores y alcanzar sistemas de aseguramiento con miras a la calidad total.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar al personal que labora en las empresas procesadoras de frutas del estado Mérida, con los enfoques de sistemas de gestión de calidad total y aseguramiento de inocuidad y calidad de los alimentos, con el propósito de mejorar los productos que llegan a los consumidores.

RESUMEN CONTENIDO PROGRAMÁTICO

MÓDULO 1 Introducción al Liderazgo y a la Calidad Total (8 horas)

La capacitación en dos áreas, la primera en una Introducción al Liderazgo, y la segunda, en una Introducción a la Calidad Total, ambas en el ámbito agroalimentario. Será un módulo dinámico y lúdico, teórico y práctico, que incentivará a los participantes a asumir roles de responsabilidad en sus tareas y puestos de trabajo, bajo el modelo de "auto-liderazgo", con herramientas creativas que sensibilicen y fomenten una conciencia para el liderazgo y la "Gestión de la Calidad", con las que juntos, los participantes y las empresas, aprenderán a co-liderar sus planes y acciones para asumir los nuevos retos.

MÓDULO 2: Peligros Químicos y Físicos que Afectan la Inocuidad y Calidad de los Alimentos (12 horas)

Introducción. Consecuencias de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud humana. Situación Mundial, en Venezuela y en Mérida. Experiencias (Caso de Estudio). Sustancias Químicas Naturales. Productos Químicos de Uso Agrícola. Sustancias Prohibidas. Otros Contaminantes Químicos. Materiales para Envasado Alimentarios. Vías De Contaminación Química de Los Alimentos. Peligros Físicos Ambientales. Aspectos Normativos y Legales (Vigilancia Epidemiológica).

MÓDULO 3: Peligros Microbianos que Afectan la Inocuidad y Calidad de los Alimentos (18 horas)

Tema 1: Factores que influyen en la multiplicación y supervivencia microbiana en los alimentos
Tema 2: Agentes bacterianos implicados en infecciones e intoxicaciones de origen alimentario
Tema 3: Agentes no bacterianos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos
Tema 4: Epidemiología de los agentes microbianos causantes de ETA
Tema 5: Microorganismos alterativos de los alimentos y sus acciones.
Tema 6: Criterios microbiológicos para evaluar la inocuidad y calidad de los alimentos

MÓDULO 4: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) (6 horas).

Definición de Buenas Prácticas Agrícolas. Objetivos. Funciones de Códigos y Normas de BPA. Beneficios y retos. Eslabonamiento con el MIP y BPF. Vigilancia epidemiológica.

MÓDULO 5: Manejo Integrado de Plagas (MIP) (12 horas)

Generalidades de las plagas y Tipos de plagas agrícolas (con énfasis en plagas de los frutales). Plagas urbanas y rurales. Daños ocasionados al sector agroalimentario. Diagnóstico y supervisión en campo y en la industria. Componentes del Manejo Integrado de Plagas (MPI). Vigilancia entomológica (monitoreo).

MÓDULO 6: Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (24 horas).

Tema 1: Introducción.

Tema 2: Glosario (Definición de Términos y Discusión).

Tema 3: Edificaciones e Instalaciones. Equipos y Utensilios.

Tema 4: Formación del Personal.

Tema 5: Requisitos Higiénicos en la producción, insumos y en operaciones de fabricación.

Tema 6: Sistemas de Aseguramiento de Calidad. Registros de fabricación y distribución.

Tema 7: Introducción a los programas de saneamiento

Tema 8: Almacenamiento y Transporte

MÓDULO 7: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) (18 horas) Tema 1:

Programa de limpieza y desinfección.

Tema 2: Verificación de los POES en todas las áreas. Manual POES

MÓDULO 8: Sistemas de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad de Alimentos (30 horas).

Tema 1: Introducción.

Tema 2: Normas Venezolanas e Internacionales (ISO 22000:2005/FSCC 22000)

Tema 3: Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC ó HACCP)

3.1 Prerrequisitos

3.2 Principios

3.2.1 Identificar riesgos y medidas para su control

3.2.2 Puntos Críticos de Control (PCC)

3.2.3 Límites críticos

3.2.4 Sistema de vigilancia

3.2.5 Medidas correctivas

3.2.6 Procedimientos de verificación

3.2.7 Sistemas de Registro. Trazabilidad

Tema 4: Discusión de casos de estudio

Tema 5: Aplicación del HACCP a las plantas procesadoras de frutas

MÓDULO 9: Plan de Muestreo Microbiológico (6 horas)

Programa de toma de muestras para verificar requisitos de inocuidad y calidad de materia prima, para liberación de producto conforme y vigilancia de productos en líneas de procesado. Muestreo del entorno de elaboración. Interpretación de los resultados de laboratorio de acuerdo a normativa nacional e internacional.

ESTRATEGIAS DOCENTES

Los temas tendrán una estructura teórico-práctica y se hará uso de técnicas de análisis y aplicación a casos concretos, fomentando la intervención activa de los participantes, por medio de diversas estrategias y recursos didácticos.

DIRIGIDO A:

- Profesionales y técnicos de plantas procesadoras de alimentos.
- Interesados en el tema.

DURACIÓN

El presente Diplomado tiene una duración de ciento treinta (130) horas. Repartidas entre teóricas y prácticas, la duración de los ejercicios dependerá de la naturaleza de los contenidos. Se tiene previsto el acto de Instalación e inicio

de clases para el 10 de junio del 2017 (si se cuenta con el número mínimo de participantes formalmente inscriptos). La fecha tentativa de finalización es 16 de diciembre del 2017. Las clases serán dictadas los días sábados, en horario de 8:00am a 3:00pm y se dividirán en 2 jornadas, cada una de tres (3) horas, respetando 1 hora para el refrigerio.

LUGAR

Se tiene previsto impartir las clases teóricas en las instalaciones del Núcleo de la Universidad de Los Andes (ULA), en la ciudad del Vigía, Municipio Alberto Adriani, del estado Mérida. Las prácticas se realizarán en las instalaciones de las empresas participantes.

REQUISITOS DE INGRESO

Tener conocimientos básicos o experiencia en el área agroalimentaria sobre la cual se lleva a cabo el Diplomado y conocimientos básicos sobre el manejo de herramientas de computación. No es imprescindible poseer título Universitario. Los participantes deberán Entregar a la Coordinación del Diplomado, los siguientes recaudos en formatos impresos y digitales:

INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO

Los interesados, deberán enviar la planilla de inscripción debidamente cumplimentada, un resumen curricular (máximo una hoja tamaño carta), copia de la cédula (o pasaporte) escaneada, y copia de la transferencia al correo corpoula@gmail.com. Toda la documentación en formato escrito y virtual (PDF). Para el pago deberán hacer transferencia o cheque a la Cuenta Corriente de BANESCO 0134-0244-212441036652 a nombre de CORPOULA A.C. Rif: J-30952571-9 por la cantidad de, bolívares ciento cincuenta mil (Bs. 150.000,00) por participante. Para mayor información se puede comunicar por el 0412-4223507.

FECHA LIMITE PARA FORMARLIZAR LA INSCRIPCIÓN: 02/06/2017

FACILITADORES (Por área de conocimiento del Diplomado)

Gestión de la Calidad Total y Liderazgo

Profa. Luisa Elena Molina Romero, MSc., PhD (ULA / Centro de Investigación Agroalimentarias (CIAAL-EAO, FACES).
Dr. Don Rodrigo Martínez-Andrade (ULA Fac. de Humanidades. Dirección y Organización de Empresas)

Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad y Calidad

Prof. Rubén Gómez Rodríguez, MSc. (ULA- Ingeniería Química)
Prof. Cesar M. Izaguirre Guarisma (ULA-Ingeniería Química)
Profa. Aura M. González F., MSc. (ULA- Ingeniería Química)
Profa. Glenda Noboa Bustamante, MSc. (ULA-Ingeniería Química)

Peligros Microbianos y sus Controles

Profa. Cándida G. Díaz R. (ULA/Laboratorio Microbiología de los Alimentos "CGDR"- Farmacia y Bioanálisis)
Profa. Yolima Rosales O. MSc., PhD (ULA-Farmacia y Bioanálisis, Lab. de Físico- Química de los Alimentos)
Profa. Carmen Alvarado R., MSc. (ULA- Fac. de Ciencias- Bioterio)
Profa. Rona Fabbro, MSc. (ULA- Fac. de Medicina, Departamento de Salud Pública)
Prof. Rafael Dávila A. (ULA- Fac. de Medicina, Departamento de Salud Pública)
Farm. Linda Araujo de Uzctegui (ULA /Lab. MICROAL "CGDR"- Farmacia y Bioanálisis)

Peligros Químicos y Físicos /Buenas Practicas Agrícolas y Manejo Integrado de Plagas

Prof. José Carlos González G., MSc. (ULA/ Fac. de Medicina, Departamento de Salud Pública)
Dr. Juan Carlos Rivero, MSc., PhD (ULA/ Fac. de Ciencias Forestales y Ambientales- Instituto de Geografía)
Prof. Ilka P. Domínguez G., MSc. (ULA/ Fac. de Ciencias Forestales y Ambientales Instituto de Investigaciones Agropecuarias IIAP)

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Ing. Nancy Yáñez (Gerencia de Desarrollo Agrícola Industrial (GEDAI) de Nestlé Venezuela)