

# TEMARIO

## MÓDULO I. CONCEPTOS BÁSICOS DE CALIDAD

- 1.1. Historia de Calidad
- 1.2. Calidad e Inocuidad
- 1.3. Importancia de la calidad
- 1.4. Sistema y Certificación
- 1.5. Normalización.

**Duración: 14 horas**

## MÓDULO II. CONCEPTOS BÁSICOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Microorganismos de interés sanitario
- 2.2. Fuentes y mecanismos de contaminación
- 2.3. Factores que afectan la sobrevivencia y desarrollo microbiano en los alimentos
- 2.4. Introducción a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's)
- 2.5. Grupos de alimentos y principales factores de inocuidad
- 2.6. Normas microbianas
- 2.7. Preservación de los alimentos

**Duración: 28 horas**

## MÓDULO III. SISTEMA HACCP (APPCC)

- 3.1. Introducción y presentaciones
- 3.2. Historia y antecedentes sobre el sistema de APPCC
- 3.3. Principios del APPCC y directrices para su aplicación
- 3.4. Actividades Pre-HACCP
- 3.5. Identificación de peligros y evaluación de riesgos.
- 3.6. Identificación de puntos críticos de control
- 3.7. Aplicación de los 7 principios del APPCC.
- 3.8. Elaboración de Plan HACCP para un producto

**Duración: 64 horas**

## MÓDULO IV. HIGIENE EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES

- 4.1. Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos y de la NOM-SSA-251:2009
- 4.2. Buenas Prácticas de Producción primaria
- 4.3. Buenas Prácticas de manufactura y documentación.
- 4.4. Plan de Auditoría BPM (elaboración grupal)
- 4.5. Práctica de Auditoría BPM (realización grupal)
- 4.6. Reporte y exposición de resultados de Auditoría BPM (elaboración grupal)
- 4.7. Plan de mejora y Manual BPM
- 4.8. Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) y POE de Sanitización (POES)
- 4.9. Desarrollo del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para una AI

**Duración: 62 horas**

## MÓDULO V. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Antecedentes Normas ISO.
- 5.3. La norma ISO 9001:2015
- 5.4. Principios de Calidad e Inocuidad del Sistema.
- 5.5. Requisitos generales del Sistema de Gestión de la Calidad (ISO 9001:2015) o de la Inocuidad de los alimentos (ISO 22000:2005)
- 5.6. Herramientas básicas para la medición, análisis y mejora de los procesos.
- 5.7. Implementación del Sistema de Gestión de calidad o de Inocuidad de los alimentos.
- 5.8. Plan de Auditoría para un SGC o de Inocuidad.
- 5.9. Certificación en los SGC o inocuidad Nacionales y Organismos Certificadores
- 5.10. Casos de SGC o Inocuidad en la Industria agroalimentaria.
- 5.11. Propuesta del Sistema de Gestión de Calidad o de inocuidad para una Agroindustria

**Duración: 56 horas**

## MÓDULO VI. ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO DE TITULACIÓN

- 6.1. Requisitos institucionales
- 6.2. Elementos del Producto Final
- 6.3. Exposición de Resultados

**Duración: 28 horas**

# INFORMES

**Dra. Mayra Teresa García Ruíz**

Subdirector del CEC

subdireccioncec@hotmail.com

**Ing. Juan de Dios Reyes Chávez**

Área de Titulación del CEC

titulación.cec@hotmail.com

titulación.cec@gmail.com

Tel: 01(595)95 2 15 00 ext. 5966 y 7031

**Ing. Alejandra Velázquez Castillo**

Coordinadora Académica del

Diplomado

## Horario

Viernes de 15:00 a 19:00 hrs y Sábados de 9:00 a 18:00 hrs

Universidad Autónoma Chapingo, Km. 38.5 carretera  
México- Texcoco C.P.56230, Chapingo, México



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO  
DIRECCIÓN GENERAL ACADÉMICA

Departamento de Ingeniería Agroindustrial

**CENTRO DE EDUCACIÓN CONTINUA**



## II Diplomado Nacional en Gestión de Calidad e Inocuidad en la Agroindustria

(Modalidad Presencial)

**9 de febrero al  
15 de junio de  
2018**

## PRESEN TACIÓN

Examinar los principios básicos y aplicados de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos en la agroindustria, a través de seis módulos: 1) Conceptos básicos de Calidad, 2) Conceptos básicos de higiene de los alimentos, 3) Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) 4) Higiene en los procesos agroindustriales, las Buenas Prácticas de Manufactura, 5) Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad en la industria alimentaria y 6) Elaboración del Documento de Titulación.

## PERFIL DE INGRESO

Tener conocimientos y experiencia práctica a nivel licenciatura en la tecnología, microbiología e ingeniería de los procesos de elaboración de alimentos en la agroindustria, así como manejo de las herramientas y software necesario para la elaboración de diagramas de flujo, croquis y planos de distribución de planta, procesadores de texto y de presentaciones (por ejemplo Excel, CAD, Powerpoint, Word).

De preferencia contar con alguna agroindustria alimentaria de tamaño micro, pequeña o mediana, en la cual puedan llevarse a cabo la aplicación de los conocimientos y herramientas que se impartan en este Diplomado.

## PERFIL DE EGRESO

Al terminar el Diplomado en Gestión de Calidad e Inocuidad en la Agroindustria, los participantes habrán adquirido los conocimientos, herramientas, habilidades y destrezas para desarrollar, implementar, mantener y actualizar de manera eficiente, los Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los alimentos en la agroindustria.

# POBLACIÓN OBJETIVO

Estudiantes del último semestre de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, así como egresados de ésta carrera como opción de Titulación o para Capacitación/Actualización; así también a egresados de carreras afines a la Agroindustria, como: Ingeniero en Alimentos, Ingeniero bioquímico, Químico Farmacobiólogo, cuya actividad actual o experiencia laboral sea en la agroindustria alimentaria.

### COSTOS:

- Alumnos de 7mo año **\$3,125.00**
- Egresados del Departamento de Agroindustrias y cualquier DEIS de la UACH: **\$12,500.00** (Se considera un costo diferenciado según el número de años de egresado).
- Egresados de carreras afines de otras Instituciones: **\$15,000.00**
- A todos los interesados: para considerarse inscrito, se deberá depositar al menos una tercera parte del costo, una semana antes y el resto durante el diplomado, a la cuenta 65501084813 de banco Santander a nombre de Universidad Autónoma Chapingo o clabe interbancaria 014180655010848131.

Posteriormente enviar la ficha de depósito a l correo electrónico titulacion.cec@gmail.com y entregar ficha original el día de inicio del diplomado.



Página Web



Educación Continua  
Chapingo

## REQUISITOS

Requisito	Alumnos	Egresados	Externos
Llenar la Hoja de Registro (Formato CEC-FO-AT-01) imprimir una hoja por ambos lados y firmar.	X	X	
Presentar oficio de solicitud de registro de la opción de titulación por Diplomado en la Subdirección de Investigación de su DEIS correspondiente (el acuse de recibido de este oficio se entrega al CEC)	X	X	
Foto tamaño infantil a color	X	X	X
Ficha de depósito original de al menos una tercera parte del costo total para considerarse inscrito	X	X	X
Presentar historial académico, certificado de estudios si es egresado, carta pasante o constancia de egreso.	X	X	
Hoja de No Adeudo	X	X	
Constancia de Servicio Social	X	X	
Hoja de registro (CEC-FO-CA-04)			X



### Acreditación del Diplomado

	Acreditado	No Acreditado
<b>Asistencia mínima de las sesiones programadas en cada módulo</b>	Mayor o igual a 90 Incluye desempeño en plataforma	Menor a 90
<b>Calificación promedio general del seminario</b>	Mayor o igual a 80	Menor a 80

\*En escala de 0 a 100