

DIPLOMADO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

a) NOMBRE DE LA UNIDAD GESTORA QUE OFRECE EL DIPLOMADO

Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá (CEPIA-UTP).

b) DENOMINACIÓN DEL DIPLOMADO

Título: Diplomado en Inocuidad Alimentaria

Clasificado como: Diplomado de Extensión

c) OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar un programa de Diplomado que permita actualizar y ampliar conocimientos que contribuyan a fortalecer una masa crítica en la industria de alimentos, en temas relacionados con la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, tanto a nivel gubernamental como empresarial.

d) OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Perfeccionar los conocimientos relacionados con la seguridad alimentaria
2. Actualizar los conocimientos relacionados con las principales normas jurídicas y técnicas panameñas relativas a la producción, transformación, manipulación y distribución de alimentos; así como con la protección del patrimonio agrícola y pecuario nacional.
3. Capacitar en los sistemas de inocuidad de los alimentos.
4. Introducir el concepto de análisis de riesgo en toda la cadena agroalimentaria.

e) RELACIÓN DE ACTIVIDADES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS

- Clases magistrales
- Trabajo en grupos
- Talleres
- Estudio de casos

f) CONTENIDO

Módulo 1. Gestión para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos (8 horas presenciales)

- Principios de la gestión de la calidad en la empresa agroindustrial

- El liderazgo
- La mejora continua
- Relación con clientes y proveedores
- La planificación en la empresa agroindustrial
 - Establecimiento de objetivos
 - Situación actual de la empresa
 - Establecimiento de estrategias
 - Establecimiento de metas
 - Planes de acción
 - Viabilidad financiera
- La información de mercado como elemento clave para mejorar la calidad e inocuidad en la empresa agroindustrial
 - Información de mercado necesaria
 - Cómo captar información de mercado
 - Cómo utilizar y aplicar la información de mercado
- Aseguramiento y mantenimiento de la calidad en la agroindustria alimentaria

Módulo 2. La seguridad alimentaria en Panamá (16 horas presenciales)

- Introducción – Concepto de seguridad alimentaria
- Cumbre mundial sobre alimentación
- Acuerdos de MSF y OTC
- Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y su relación con los acuerdos de la OMC.
- La Seguridad Alimentaria en Panamá

Módulo 3. Normalización técnica para la industria agroalimentaria - etiquetado y otras normas relevantes (8 horas presenciales)

- Normalización:
 - Disposiciones Legales
 - Conceptos Generales sobre Normalización
 - Proceso Normativo
 - Organismo Nacional de Normalización
 - Normas Internacionales
- Codex Alimentarius
 - Qué es el Codex
 - Orígenes del Codex Alimentarius

- Instrumentos Reglamentarios del Codex Alimentarius
 - El Sistema del Codex: La Comisión del Codex y su Funcionamiento
 - El Codex y la Ciencia
 - El Codex y el Comercio Internacional de Alimentos
- Trabajos Prácticos

Módulo 4. La legislación alimentaria en Panamá (8 horas presenciales)

- Introducción
- El Código sanitario
- Otras leyes importantes
- El papel de las instituciones relacionadas con la legislación alimentaria en Panamá : MINSA, MIDA, MICI, APSA

Módulo 5. Sistemas de inocuidad en la producción primaria (8 horas presenciales)

- Evaluación de antecedentes en el manejo de la finca
- Análisis y manejo del suelo y de los substratos
- Selección del material vegetal de propagación
- Uso de los fertilizantes
- Riego
- Manejo y uso adecuado de los productos para la protección de cultivos, en el marco del manejo integrado de plagas y de cultivos.
- Cosecha
- Manejo post cosecha
- Seguridad y bienestar laboral
- Manejo adecuado de los residuos y agentes contaminantes: reciclaje y reutilización
- Registros y auditoría interna
- Trazabilidad /Rastreabilidad
- Gestión ambiental
- Atención de reclamos

Módulo 6. Análisis de riesgos en la cadena agroalimentaria (16 horas presenciales)

- El Análisis de Riesgos en la salud pública y su importancia en el comercio internacional de alimentos.
- La evaluación de riesgos para el examen de los conocimientos científicos
- La gestión de riesgos para la formulación y aplicación de las políticas: Principios, procedimientos y actividades preliminares.
- La comunicación de riesgos para el intercambio de información.
- Aplicación de los Objetivos de Inocuidad Alimentaria y las medidas correspondientes en la gestión de riesgos microbiológicos.
- La Evaluación de Riesgos Microbiológicos y su relación con el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Módulo 7. Sistemas de inocuidad en la industria alimentaria (32 horas presenciales)

- Introducción. Concepto de inocuidad
- Necesidad de los sistemas de inocuidad
 - Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Peligros en los alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Procedimientos estandarizados de operaciones de limpieza y Desinfección (SSOP's / POSE)
- Talleres
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP/ APPCC)
 - Introducción
 - Pasos preliminares
 - Los siete principios
- La Norma ISO 22000 - Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos

g) MODALIDAD DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

El Diplomado se impartirá en la modalidad Semi-presencial

h) DETERMINACIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes deben poseer experiencia laboral en las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y/o distribución de alimentos; ya sea en industrias de alimentos, restaurantes, cafeterías, supermercados y hoteles o ser funcionarios que brinden capacitación y asistencia técnica a la agroindustria alimentaria y/o con funciones de fiscalización de la introducción y comercialización de los alimentos.