

Diplomado virtual:
Inocuidad Alimentaria y Calidad.

Bajo Lineamientos BPM y HACCP – ISO 22000

Sesión Sincrónica con Experto CCS para cada Módulo

Duración

120 hrs.



Fecha de inicio: Octubre 30 de 2020

Fecha de finalización: Marzo 08 de 2020

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar y fortalecer habilidades para la estructuración, implementación, auditoría y mejora continua del sistema integrado de gestión en las organizaciones, bajo las normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018 Bajo parámetros BPM y HCCP

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Comprender la estructura de alto nivel que guía la nueva familia de normas ISO como herramienta para una integración de sistemas de gestión
- Establecer los requisitos propios de cada sistema de gestión
- Desarrollar habilidades en el ejercicio de la Auditoría interna

METODOLOGÍA Y BENEFICIOS

La interacción entre estudiantes y tutor es a través del campus virtual por medio de mensajería electrónica, participación en foros de debate o inquietudes y retroalimentación de tareas. Cada vez que se inicia un módulo se activan en el campus virtual los materiales a consultar y se envía un mensaje de alerta a cada participante.

- Flexibilidad en horarios de aprendizaje.
- Posibilidad de avanzar al ritmo de trabajo y aprendizaje propio.
- Tutorías personalizadas a través de foros, correo electrónico y retroalimentación de actividades de aprendizaje
- Se evitan gastos y tiempos de desplazamiento hacia aulas educativas físicas.
- Participación activa del estudiante al no estar limitado únicamente a recibir información.
- Desarrolla la creatividad y la investigación formativa del estudiante.
- Aumenta la efectividad de los presupuestos destinados a la educación.



DIRIGIDO A

Directivos, gerentes, jefes, supervisores, profesionales y estudiantes, en empresas y carreras del sector alimentos y en general a quienes lideran o apoyan Sistemas Integrados de Gestión.

CONTENIDO

MÓDULO INTRODUCTORIO



Ambientes Virtuales de Aprendizaje.

Fecha de Inicio: Octubre 30 de 2020

Fecha de Terminación: Noviembre 02 de 2020

- Introducción al aprendizaje autónomo
- Herramientas pedagógicas
- Ambientes Virtuales de aprendizaje

MÓDULO 1

Sistemas Integrados de Gestión

Fecha de Inicio: Noviembre 03 de 2020

Fecha de Terminación: Noviembre 09 de 2020

Intensidad Horaria: 8 Horas

- Conceptos Básicos
- Estructura de los sistemas integrados
- Cómo se realiza la integración de sistemas
- Estructura de las normas ISO
- Herramientas de gestión en las organizaciones
- ISO 22000 Inocuidad Alimentaria
- Marco legal
- CODEX ALIMENTARIUS

MÓDULO 2

Operaciones: Sistema de Gestión de la Calidad
ISO 9001:2015

Fecha de Inicio: Noviembre 10 de 2020

Fecha de Terminación: Noviembre 16 de 2020

Intensidad Horaria: 8 Horas

- Planificación y control operacional
- Requisitos para los productos y servicios
- Diseño y desempeño de los productos y servicios
- Control de los procesos, productos y servicios suministrados externamente
- Producción y provisión del servicio
- Liberación de los productos y servicios
- Control de las salidas no conformes.



MÓDULO 3

Inocuidad alimentaria en Colombia

Fecha de Inicio: Noviembre 17 de 2020**Fecha de Terminación:** Noviembre 23 de 2020**Intensidad Horaria:** 8 Horas

- Inocuidad alimentaria en Colombia
- La vigilancia y la inocuidad de los alimentos en Colombia
- Soluciones en detección de patógenos
- Análisis del rol del gestor de alimentos
- Nuevas tendencias de la inocuidad desde un panorama mundial

MÓDULO 4

Herramientas de Mapeo del proceso de auditoría

Fecha de Inicio: Noviembre 24 de 2020**Fecha de Terminación:** Noviembre 30 de 2020**Intensidad Horaria:** 8 Horas

Herramientas de Mapeo del proceso de auditoría

- Procesos y su caracterización
- Mapa de procesos
- Diagramas de interrelación
- Procedimientos
- Redacción y estructuración de procesos
- Técnicas de entrevista
- Muestreo y observación de sitios de trabajo
- Identificación y redacción de hallazgos
- Elaboración de informe de auditoría

MÓDULO 5

Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos

Fecha de Inicio: Diciembre 01 de 2020**Fecha de Terminación:** Diciembre 14 de 2020**Intensidad Horaria:** 16 Horas

- Sistema de gestión en Seguridad de Alimentos
- Introducción a la gerencia de Seguridad Alimentaria
- Requisitos legales
- Beneficios del sistema de Seguridad Alimentaria
- Principios generales del sistema de gerencia de Seguridad Alimentaria
- ISO 22000:2018
- Introducción
- Sistema de Gestión de la Seguridad de los alimentos
- Alcance
- Referencias normativas
- Términos y definiciones
- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo o soporte
- Operación en ISO 22000
- Evaluación del desempeño
- Mejora
- Historia y evolución de norma
- Ciclo del sistema
- Enfoque por procesos y cadena alimentaria

Buenas Prácticas de Manufactura BPM

Fecha de Inicio: Enero 12 de 2021

Fecha de Terminación: Enero 25 de 2021

Intensidad Horaria: 16 Horas

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Definición y beneficios.
- Enfoque
- Materiales y materias primas
- Control Operacional - Programas pre - requisito (descripción de cada programa)
 - Manual de BPM / Manual de Inocuidad
 - Construcción de edificios y servicios públicos
 - Programa de Capacitación
 - Programa de Control de Plagas
 - Programa de residuos sólidos y líquidos
 - Programa de agua Potable (suministros de aire, agua, energía y otros servicios públicos)
 - Programas de Muestreo
 - Programa de Limpieza y Desinfección (la idoneidad de los equipos y su accesibilidad para la limpieza y el mantenimiento)
 - Programa de Control de Proveedores (procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores (por ejemplo, materias primas, ingredientes, productos químicos y envases);
 - Programa de Aguas residuales16
 - Construcción y disposición de edificios y servicios públicos;
 - Distribución de los locales, incluidos los espacios de trabajo y las instalaciones de los empleados;
 - Recepción de materiales entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos;
 - Medidas para la prevención de la contaminación cruzada;
 - Limpieza y desinfección;
 - Higiene personal;
 - Información del producto / conciencia del consumidor;
 - Otros, según sea apropiado

Análisis de puntos críticos de control (HACCP)

Fecha de Inicio: Enero 26 de 2021

Fecha de Terminación: Febrero 08 de 2021

Intensidad Horaria: 16 Horas

- Análisis de puntos críticos de control (HACCP)
- Fundamentos y aplicación
- Ventajas del Sistema HACCP
- Principios HACCP
- Aplicación
- Conformación del equipo HACCP
- Diagramas de flujo
- Directrices de implementación (CODEX)
- Principios del sistema (CODEX) para el sector alimentos
- Secciones del CODEX
- Definiciones

MÓDULO 8

Estructura Documental de un Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos

Fecha de Inicio: Febrero 09 de 2021

Fecha de Terminación: Febrero 15 de 2021

Intensidad Horaria: 8 Horas

- Estructura documental de un sistema de gestión en inocuidad de alimentos
- Proceso de la estructura documental
- Procedimiento
- Diagramas de flujo
- Procedimientos obligatorios
- Instructivos de trabajo
- Protocolos de servicio
- Manual de inocuidad de alimentos
- Programas
- Registros
- Administración de documentos
- Administración de registro

MÓDULO 9

El Auditor como Sujeto Objeto

Fecha de Inicio: Febrero 16 de 2021

Fecha de Terminación: Febrero 22 de 2021

Intensidad Horaria: 8 Horas

- El auditor como sujeto objeto
- Competencias, habilidades y actitudes del auditor
- Selección de equipo auditor
- Preparación de auditorías internas en el eje transversal competencias auditor
- Preparación para el examen de auditor interno
- Mantenimiento y mejora de la competencia
- Competencias de planeación y organización de auditorías bajo norma ISO 22000:2018

MÓDULO 10

Auditorías en un Sistema de Gestión en Inocuidad de Alimentos

Fecha de Inicio: Febrero 23 de 2021

Fecha de Terminación: Marzo 08 de 2021

Intensidad Horaria: 8 Horas

- Auditorías En Un Sistema De Gestión De Inocuidad De Alimentos
- Planificación de la auditoría
- Alcance, objetivos y criterios de la auditoría
- Periodicidad de la auditoría
- Viabilidad
- Preparación de la auditoría
- Listas de verificación
- Etapas de la auditoría
- Herramientas para desarrollar la auditoría
- Desarrollo de la auditoría
- Ejecución de la auditoría
- Recopilación y verificación de la información
- Hallazgos
- Reunión de cierre
- Informe de auditoría
- Seguimiento

MÓDULO 11

Caso de estudio Real

Fecha de Inicio: Marzo 16 de 2021

Fecha de Terminación: Marzo 22 de 2021

Intensidad Horaria: 8 Horas



EVALUACIÓN Y CERTIFICADO

- **Se otorga certificado de participación :**

Al finalizar el diplomado, se certificará a las personas que cumplan con las actividades de aprendizaje de cada módulo con un promedio mayor o igual a 80%.

- **Se otorga certificado de Auditor Interno ISO 22000:2018 ISO 9001:2015**

A quienes cumplan con lo anterior, podrán obtener el certificado como Auditor Interno del Sistema de Gestión en Inocuidad de Alimentos y Calidad mediante:

- Examen de Auditor que debe aprobarse con puntaje igual o superior a 80/100 que representa el 60% de la nota final
- Informe final de auditoría del caso propuesto que representa el 40% de la nota final.

Nota quienes no cumplan con los requisitos del certificado de asistencia, no podrán acceder al examen de auditor y por ende no tendrán la oportunidad de obtener este segundo certificado.

Tutor Virtual

Cesar Tusso Morales

Administrador Ambiental y Tecnólogo en Saneamiento Ambiental. Consultor empresarial con amplia experiencia en implementación, Auditoria y mantenimiento de Sistemas de gestión ISO 14001:2004, ISO 9001:2008, OHSAS 18001:2007. Miembro de la Red de Consultores de la Cámara de Comercio de Bogotá. Auditor ISO 14001:2004, ISO 9001:2008, OHSAS 18001:2008 y Auditor de Procesos. Dominio de temas relacionados con Producción, Protección Ambiental, Producción más Limpia (PML), Salud ocupacional, Seguridad Industrial, Herramientas estadísticas, Mejora continua y Solución de problemas.

Lizeth Daza Alfonso

Ingeniera industrial, Especialista en poner en marcha departamentos de Calidad, Producción, seguridad industrial, innovación & Diseño entre otros, bajo estándares cuento con experiencia en varios sectores, sobre todo en grandes y varias empresas del sector, Alimentos, ingeniería, minería, oil & gas, turismo, telecomunicaciones y electricidad. Sector público y privado. Certificación como Auditor Líder en ISO 9001- ISO 14001 -ISO 45001. ISO 17020 ISO 17025- ISO 27001. Auditor DECRETO 1072 SGSST-ISO 22301- ISO 26000- BASC- ISO 28001-NTC 5801 -BPM -HACCP - ISO 22000 y NTS NORMAS TÉCNICAS PARA EL SECTOR TURISMO -NTS

Patricia Mejía F.

Ingeniera de Alimentos. Universidad de la Salle. Especialista en Seguridad y Prevención de Riesgos Profesionales. Inteseg – CCS. Certificación OHSAS 18001:2007. ISO 45001:2018, Sísmica y perforación. Curso de Sistema de Gestión integral Medición y Desempeño. Plan Carrera Formación integral como Auditor RUC – CCS. Consultora para ARP Bolívar. Experta temática Diseño Diplomado: Implementación del Sistema de Gestión en Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente para Contratistas RUC® - Alineado al Dec. 1072. Consultora en el área de Salud Ocupacional y Riesgos Laborales. Auditor Certificado Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria ISO 22001:2005 Boureau Veritas – Universitat de Catalunya.

Jair Machado

Ingeniero Industrial de la Universidad Autónoma del Caribe – Colombia, Especialista en Salud Ocupacional de la Universidad Simón Bolívar – Colombia. Auditor de Sistemas de Gestión en: Seguridad, Salud en el Trabajo, Ambiente, Responsabilidad Social, Calidad y Seguridad Vial, con más de doce años de experiencia en diferentes sectores: Eléctrico, Químico y Oíl & Gas.

Incluye



- Certificación de participación en el diplomado
- Certificado de auditor:
 - ISO 22000:2018
 - ISO 9001:2015



Módulo Ambientes virtuales de aprendizaje.



- Material virtual para cada participante entregado mediante plataforma.



10 sesiones de conferencia en línea con expertos CCS

Inversión

Modalidad

Precio

Afiliado

\$ 2.347.000 + IVA

No Afiliado

\$2.940.000 + IVA

*Los certificados se otorgan previo al cumplimiento de los requisitos académicos

Se otorgará un 10% de descuento por 3 o más participantes inscritos por una misma empresa.

*El Consejo Colombiano de Seguridad se reserva el derecho de realizar cambios en los docentes, lugares programados y/o fecha de realización, que puedan generarse por motivos de fuerza mayor, garantizando que se cumpla con las condiciones de la oferta. Por favor confirme su inscripción hasta dos días antes de dar inicio al curso.

Diseñamos programas de formación a la medida de las necesidades de su organización. El anterior contenido puede realizarse total o parcialmente en las instalaciones de su empresa.

Para más información comuníquese con nuestros asesores en todo el país.

• **Bogotá:**

Bogotá / Cundinamarca

Angie Tatiana Torres Cruz

☎ Tel. 288 6355 Ext.3420

📱 Cel.322 946 5298

✉ angie.torres@ccs.org.co

Angélica Maria Giraldo

☎ Tel. 288 6355 Ext.3060

📱 Cel. 310 242 4988

✉ angelica.giraldo@ccs.org.co

Lady Angélica Celis Bata

☎ Tel. 288 6355 Ext.3230

📱 Cel. 319 243 9243

✉ lady.celis@ccs.org.co

Emilce Mora Ariza

☎ Tel. 288 6355 Ext.113

📱 Cel. 312 583 4935

✉ emilce.mora@ccs.org.co

• **Regional Antioquia Y Eje Cafetero**

Antioquia / Caldas / Chocó / Quindío / Risaralda

Andrea Gutiérrez

☎ Tel. (57- 4) 2323547 – 2323675

📱 Cel.312 433 9478

✉ andrea.gutierrez@ccs.org.co
ccsmedellin@ccs.org.co

Juan Alberto Zapata

☎ Tel. (57- 4) 2323547 – 2323675

📱 Cel.310 396 5526

✉ juan.zapata@ccs.org.co

• **Regional Costa Caribe**

**Atlántico / Bolívar / Cesar / Córdoba / La Guajira /
Magdalena / San Andrés / Sucre**

Katia Berrio Ávila

☎ Tel. 3775507 – 3785247

📱 Cel. 312 453 8453

✉ katia.berrio@ccs.org.co
ccsbarranquilla@ccs.org.co

Eliana Maria Preciado

☎ Tel. 3784051-3775507

📱 Cel. 310 258 7761

✉ eliana.preciado@ccs.org.co

• **Regional Occidente:**

Cauca / Nariño / Valle

Yina Lissette Latorre

☎ Tel. (57-2) 6914247

📱 Cel. 311 506 4843

✉ yina.latorre@ccs.org.co
ccscali@ccs.org.co

Paola Plata

☎ Tel. (57-2) 6914247 – 6914249

📱 Cel. 322 362 9117

✉ paola.plata@ccs.org.co

• **Regional Centro Oriente**

**Boyacá / Caquetá / Casanare / Huila / Meta /
Santander / Nte Santander / Putumayo / Tolima**

Lila Serrano

☎ Tel. 288 6355 Ext. 111-3260

📱 Cel. 320 840 2707

✉ lila.serrano@ccs.org.co

Diana Lorena Roncancio

☎ Tel. 288 6355 Ext. 3260

📱 Cel. 315 590 9500

✉ diana.roncancio@ccs.org.co



CCS.ORG.CO