

MONTERREY

Zaragoza 1300 Sur, Desp. 250
Edif. Kalos, Nivel A-2
64000 Monterrey, N.L.
Tel: (81) 8340-1982, 8343-4007

GUADALAJARA

Av. 16 de Sep. 730-1309
Condominio Guadalajara
44100 Guadalajara, Jal.
Tel: (33) 3613-1931, 3613-5516

3er Trimestre Julio-Septiembre 2019

DIPLOMADO VIII. CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS- Min 125 Hr

La empresa alimentaria enfrenta cada vez regulaciones más estrictas y una competencia más intensa, que le exige mejorar sus sistemas de calidad e inocuidad. Este diplomado proporciona el conocimiento general sobre calidad revisando tanto la formulación como el procesamiento de alimentos, la evaluación sensorial para un mejor desarrollo de productos y control de calidad, la inocuidad, según la NOM 251SSA-1 e ISO 22002-1 que cubren los prerrequisitos de Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene y Sanidad y la norma ISO 22000 que describe los requisitos de un SGIA- HACCP, según las normas privadas BRC, FSSC22000 v 5 y SQF, Edic.8

CLAVE	MÓDULO	CURSO Donde aparecen dos cursos el más bajo es sin comidas. Si solo hay un precio el curso incluye comida	HORAS	COSTO Pesos + IVA
18	Prope dético	CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD EN ALIMENTOS -CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESO. Participantes con licenciatura se recomienda participen en el 02 de 40 Hr	30.	6,825 c.c 5,825 s.c
02	I	CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Nivel I.	40	9,925 c.c 8,700 s.c
18G1	II	EVALUACIÓN SENSORIAL PARA EL DES. DE PROD Y EL CONTROL DE CALIDAD	24.	10,825
18-4	III	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)	24	8,575
18.8	IV	APLICACIÓN DEL SIST DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA,ISO 22000:2018	16	5,975
18-5	V	PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE HIGIENE y SANIDAD EN ESTABLEC. Y PLANTAS DE ALIMENTOS. Curso certificado por la Food Alliance AFDO/ HACCP	8	3,550
		SUBTOTAL 102 Hr, si se opta por el 18 en lugar del 02 el costo es \$44,200 + IVA	112	47,300
18A	OPC.	CALIDAD EN ALIMENTOS. Conocimiento básico de Tecn. Alimentos-diurno y vespertino	15	4,375 c.c 3,725 s.c.
18G2	OPC.	MEDICIÓN DE LA SATISF DEL CLIENTE MEDIANTE EVAL SENS. MÉTODOS AVANZ	16	7,400
18G3	OPC.	SELECCIÓN, FORMACIÓN Y CALIBRACIÓN DE PANELISTAS SENSORIALES	16	8,100
18G3M	OPC	SELECCIÓN, FORMACION Y CALIBRACION DE PANELISTAS SENSORIALES. MMG	24	16,750
18.3	OPC.	APLICACIÓN FSSC 22000 v.5 : ISO/TS 22002-1+ ISO 22000:2018	24	8,575
18.3B	OPC.	PRERREQUISITOS DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ISO/TS 22002-1	12	4,600
18.3A	OPC.	SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO22000:2018	12	4,600
18.7	OPC.	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL-HACCP. Certificado por AFDO/FDA Alliance	24	10,600
18.9	OPC.	PLAN DE DEFENSA. BIOTERRORISMO Y TRAZABILIDAD	16	6,950
18.9F	OPC.	PREVENCIÓN DE FRAUDE ALIMENTARIO	8	3,550
18.10	OPC.	FORM DE AUDITORES INTERN. DEL SGIA, EN BASE A ISO/IEC 19011:2018	16	6,950
18.10S	OPC	18.10SQF FORM AUDITORES INTERN. EN INOCUIDAD Y CALIDAD SQF Edic. 8	16	6,950
18.11	OPC.	MICROBIOLOGÍA EN ALIMENTOS	8	3,075
18.12	OPC.	HACCP AVANZADO	16	7,400
18.13	OPC.	MICROBIOLOGÍA DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO	8	3,075
18.14	OPC.	ISO/TS 22002-4 PROGRAMA DE PRERREQUISITOS PARA SUMINISTRO DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA ALIMENTOS	8	3,225
18.15	OPC.	BUENAS PRACT DE TRAB EN PROC TÉRMICOS PARA ENVASADO Y ESTERIL	8	3,075
18.16	OPC.	ETIQUETADO DE ALIMENTOS, NOM-051-SCFI/SSA1-2010	8	3,475
18.17	OPC.	CONTROL DE ALÉRGENOS	8	3,475 c.c s.c

18.19	OPC.	INTRODUCCIÓN ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SU USO EN LA INDUSTRIA.	6 Hr	2,375 s.c.
18.20	OPC.	SQF-IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA SQF EDICIÓN 8	24 Hr	9,925
18.21	OPC	CONTROLES PREVENTIVOS PARA HUMANOS PARA CUMPLIR LA FSMA	24 Hr	11,000
21.6	OPC.	DISEÑO DE EXPERIMENTOS PARA LA IND. ALIMENTARIA-Inst. Extranjero.	24 Hr	18,025
36.3	OPC.	VALIDACIÓN DE MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS	16 Hr	6,225
41A	OPC.	APLICACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD, CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD	24 Hr.	8,925

DIPLOMADO VIII. Calidad e Inocuidad en Alimentos (Mínimo 125 Hr.)

Los diplomados se acreditan cubriendo el No. de horas indicado, incluyendo cursos obligatorios, cursos de certificación y opcionales. Los cursos obligatorios pueden substituirse por cursos opcionales cuando se haya participado en un curso equivalente en otra institución. Para obtener el diplomado, el participante debe haber obtenido una calificación promedio de 80% mínimo y en ningún módulo haber obtenido menos de 70%. Cada diplomado puede cursarse al ritmo que más convenga al participante pero máximo en un periodo de 18 meses.

Cuando se cuenta con la formación correspondiente de algunos módulos y no se alcanzan a cubrir las horas del diplomado de alimentos, puede optarse por alguno de los cursos relacionados.

MÓDULOS DE OTROS DIPLOMADOS EN QUE PUEDE PARTICIPAR

CLAVE	MÓDULO	CURSO	HORAS	COSTOS \$ + IVA
04	OPC	CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN- NIVEL II.	(40 Hr.)	10,950
				9,750
24	OPC	INGENIERÍA DE CALIDAD	(24 Hr.)	8,275
21	OPC	DISEÑO DE EXPERIMENTOS-NIVEL I. Alternativo con el 21.6	(40 Hr.)	11,425
36	OPC	ADMINIST. DE CALIDAD DEL LAB DE PRUEBAS-ISO 17025	(16 Hr.)	6,175
36.1	OPC.	VALIDACIÓN DE MÉTODOS DE PRUEBA. ISO 5725	(24 Hr.)	8,225
CNCC	OPC	XLVI CONGRESO NACIONAL DE CONTROL DE CALIDAD	(30 Hr)	8,675

La evaluación del aprovechamiento que hacemos por la participación en nuestros cursos contribuye a que las empresas puedan dar cumplimiento al nuevo requisito de la ISO 9001 de verificar la efectividad de la capacitación.

A quienes participen en un diplomado se les otorga 35% de descuento si pagan anticipadamente todo el diplomado, 25% si cubren su costo en 3 meses y 15% si va cubriendo cada módulo antes de su inicio.

DIRECTORA DEL DIPLOMADO: Lic. Vilma Luz García González. Subdirectora de IMECCA, A. C. QF. Especializada en Buenas Prácticas de Manufactura, Sanitización, HACCP, ISO 9000, ISO 14000 y Calidad Total. Es instructora certificada por la AFDO No. de certificado 9009-022900-13514. Participa intensamente en capacitación y asesoría en México y Centroamérica.

PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE AUDITORES DE SISTEMAS DE GESTIÓN, SEGÚN ESQUEMA GLOBAL EXEMPLAR-TPECS. ESTÉ PENDIENTE DE SU REACTIVACIÓN.

Beneficiarse del nuevo esquema de certificación de auditores en base a competencias que le permite certificarse inicialmente como auditor de sistemas de gestión e ir adicionando las competencias requeridas como liderazgo de la auditoría y el dominio de los sistemas de gestión que para este diplomado sería el del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Al final de este documento se listan los exámenes de competencia que se planifica ofrecer nuevamente a partir del 4º trimestre del año del 2019.

TODOS LOS CURSOS MENCIONADOS EN ESTE DOCUMENTO, LOS PONEMOS A SU DISPOSICION PARA SER IMPARTIDOS EN SU PLANTA. POR FAVOR SOLICITE COTIZACIÓN

ANEXAMOS TABLA PARA QUE ADICIONE LOS CURSOS OPCIONALES QUE DESEE Y CALCULE EL TOTAL DEL DIPLOMADO CUMPLIÉNDOSE COMO MÍNIMO CON 125 Hr.

AGREGAR A LOS COSTOS INDICADOS EL 16% DE IVA.

MÓDULOS	Hr.	COSTO + 16% IVA
CURSOS OBLIGATORIOS con C/02	112	\$ 47,300
CURSOS OPCIONALES		
TOTAL DEL DIPLOMADO (mínimo 125 Hr.)		
35% de subsidio, pago anticipado		
25% de subsidio pago en 3 meses		
15% de subsidio pago anticipado por módulo aplicado en el último módulo.		

PARA FACILITAR LA LOCALIZACION DE LOS MODULOS Y LA PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN DEL PERSONAL PRESENTAMOS LOS CURSOS PROGRAMADOS CLASIFICADOS EN LOS SIGUIENTES GRUPOS.

1. INOCUIDAD Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS. Pag 3

2. CURSOS CERTIFICADOS POR LA HACCP ALLIANCE/AFDO: 18.7 Y 18.5 Pag.8

3. MICROBIOLOGÍA. Pag. 9

4. AUDITORÍA. Pag. 10

5. CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD, TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, EVALUACIÓN SENSORIAL Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS. Pag 10

INOCUIDAD Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS.

18.9 - PLAN DE DEFENSA, BIOTERRORISMO Y TRAZABILIDAD (ISO 22005)-16 Hr.

Monterrey, N.L. Jul 8 y 9 Lun y Mar de 9:00 a 18:00 Hr.

Ensenada, Ago 5 y 6 Lun y Mar de 8:30 a 17:30 Hr

Cd. de México, Ago 15 y 16 Vie de 14:00 a 21:30 Hr, y Sab 8:30 a 17:30 Hr.

Cuota: \$ 6,950 + IVA. Incluye: Material, comidas y café.

OBJETIVOS: 1) Familiarizar con los requisitos del Plan de Defensa de Alimentos y Bebidas contra bioterrorismo alimentario según normativa y sensibilizar para su implementación, el establecimiento de contramedidas necesarias para disminuir la vulnerabilidad de ataques maliciosos y bioterrorismo alimentario. 2) Conocer los requisitos de trazabilidad y tener la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapas especificadas de producción, procesado y distribución y poder reaccionar prontamente ante cualquier incidente que ponga en riesgo a los usuarios.

TEMARIO: 1. Introducción: definiciones y antecedentes. 2. Herramientas de defensa alimentaria, Programa C-TPAT y FSIS. Guía de buenas prácticas de seguridad en la cadena de suministros. 3. Cuantificación del riesgo 4. Trazabilidad. Concepto y normatividad. Anexo 1. C-TPAT, Análisis de Riesgo en 5 Pasos. Anexo 2. Plan de protección alimentaria FSIS. Anexo 3. Taller 1. Analisis de brecha FSIS - Taller 2. Identificación de amenazas y vulnerabilidades, impactos, valoración y plan de acción. Taller 3. Lineamientos para su plan de defensa. Anexo 4. ISO 22005:2007 Requisitos para Trazabilidad en la Cadena Alimentaria. Anexo 5. CAC /GL 06-2000 UE Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos.

DIRIGIDO A:

Responsables de la Inocuidad (HACCP) y Defensa de los Alimentos, y Gtes. y Supervisores de Calidad y Producción de Plantas Alimentarias.

18.3 APLICACIÓN FSSC22000 v5: ISO/TS 22002-1 e ISO 22000:2018 - 24 Hr.

Monterrey, N.L. Jul 15 al 17, Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.
Cd de México y Guadalajara, Jal. se programara en base a demanda
Cuota: \$ 8,575 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Se enseña a aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a la norma ISO/TS 22002-1 (antes PAS 220), que constituyen lineamientos del Programa de Prerrequisitos para la implementación de la norma ISO 22000 en la elaboración de alimentos bajo condiciones inocuas, obteniéndose con ello ventajas para las empresas dedicadas a su fabricación para ofrecer productos efectivos e inocuos, reduciendo el riesgo de causar daño a la salud del consumidor con aceptación internacional. Este curso prepara al participante para implementar un Programa de prerrequisitos integrados con la ISO 22000:2018.

TEMARIO: 1. Introducción: Importancia de la norma ISO/TS 22002-1. 2. Implementación de prerrequisitos según ISO/TS 22002-1. 3. Revisión comparativa de cumplimiento con ISO/TS 22002-1, NOM 251 SSA1. Taller Evaluación de cumplimiento del programa de prerrequisitos y programa de mejoramiento. 4. Importancia e implementación de la ISO 22000. Definición de HACCP. Filosofía básica. Diferencia entre PPR y PPR operacionales. Enfoque de alto nivel del SGIA. Requisitos de planeación, soporte, operación, verificación y mejora. 5. Enfoque de procesos e implementación del sistema. Implementación de procesos contra requisitos de la norma. 6. Documentación requerida y sus controles. 7. Taller Evaluación de brecha de implementación del plan piloto de SGIA. Presentaciones. Programa de mejoramiento. 8. Conclusiones y evaluación.

METODOLOGÍA. La metodología que se emplea en este curso es el aprender haciendo. Los participantes aprenderán mediante la realización de talleres evaluando el cumplimiento con los requisitos y generando planes de mejora.

DIRIGIDO A: Directivos, mandos medios y profesionales responsables y/o coordinadores del Sistema de Gestión de la Inocuidad, Aseguramiento de Calidad de las empresas de alimentos y alimentos balanceados. Responsables de servicios de alimentación y comisaratos (catering), responsables de la producción primaria, proveedores de elementos para limpieza y desinfección, empresas de transporte y almacenamiento y distribución, y proveedores de equipos. Chefs de hoteles y restaurantes.

El curso 18.3 consta de 2 partes, 18.3B/18.3A y puede participarse solo en una de ella, si se requiere.

18.3B PRERREQUISITOS DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ISO/TS 22002-1: 12 Hr.

Monterrey, Jul. 15 y 16, Lun de 9:00 a 18:00 Hr y Mar de 9:00 a 13:00 Hr.
Cuota: \$ 4,600 + IVA. Incluye: Material, 1 comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Se enseña a aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a la norma ISO/TS 22002-1 (antes PAS 220), que constituyen lineamientos de programa de prerrequisitos para la implementación de la norma ISO 22000 en la elaboración de alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación, obteniéndose con ello ventajas importantes para las empresas dedicadas a su fabricación para ofrecer productos efectivos e inocuos, reduciendo el riesgo de causar daño a la salud del consumidor con aceptación internacional.

TEMARIO: 1. Introducción: Importancia de la norma ISO/TS 22002-1. 2. Implementación de prerrequisitos según ISO/TS 22002-1. 3. Revisión comparativa de cumplimiento con PPR ISO 22000:2018, - NOM 251 SSA1, ISO/TS 22002-1. Taller Evaluación de cumplimiento del programa de prerrequisitos y programa de mejoramiento.

18.3A SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000:2018 - 12 Hr.

Corresponde a la segunda parte del curso 18.3

Monterrey, N.L. Jul. 16 y 17 Mar de 14:00 a 18:00 Hr; y Mie de 9:00 a 18:00 Hr.
En Guadalajara, Jal; y Cd. de México se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 4,600 + IVA. Incluye: Material, 1 comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Describir los elementos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de Alimentos ISO 22000:2018 tanto los aspectos de sistema, responsabilidad gerencial, recursos y documentación, como los PPRO y los aspectos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) a fin de satisfacer la expectativa del cliente, de consumir productos alimenticios inocuos.

TEMARIO: Continuación del Cso 18.3. 4. Importancia e implementación de la ISO 22000. Definición de HACCP. Filosofía básica. Diferencia entre PPR y PPR operacionales. Enfoque de alto nivel del SGIA. Requisitos de planeación, soporte, operación, verificación y mejora. 5. Requisitos complementarios. 6. Documentación requerida y sus controles. 7. Taller Evaluación de brecha de implementación del plan piloto de SGIA. Presentaciones. Programa de mejoramiento. 8. Conclusiones y evaluación.

18.4 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – HACCP- 24 Hr.

Guadalajara, Jal; Jul 29 al 31 Lun a MIE DE 9:00 A 18:00 Hr.
En Cd. de México y Monterrey, N.L. Se programaran en base a demanda.
Cuota: \$ 8,575 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café.

Las Buenas Prácticas de Manufactura o fabricación, están dirigidas a proporcionar confianza a los clientes en aspectos de efectividad, inocuidad, uniformidad e higiene de los productos que forman parte de la cadena alimenticia. Esto se logra a través del cumplimiento de procedimientos estandarizados que contemplen los requisitos de todas las partes interesadas, así como el mejoramiento continuado.

El Plan de HACCP complementa la Norma de BPM, por lo que es recomendable elaborar un estudio en el que quede de manifiesto la presencia o ausencia de puntos críticos de control de inocuidad alimentaria de los procesos de elaboración de los productos y con ello darle mayor confianza al cliente.

OBJETIVOS: 1. Familiarizar a los participantes con la normatividad de BPH y BPM a cumplir 2. Enseñar a los participantes a determinar la brecha del cumplimiento sanitario de su operación e instalaciones y determinar el plan de mejoramiento. 3. Enseñar a los participantes los principios del HACCP y el proceso para desarrollar el plan incluyendo documentación de manera que puedan iniciar el desarrollo de su plan HACCP.

TEMARIO:

1er. Día. 1. Introducción: Universalidad de las BPM; Importancia de las facilidades, equipo, personal y procedimientos en el Aseguramiento de la Calidad y Productividad. Requisitos para la implantación del programa y sus beneficios. Relación entre las regulaciones HACCP, ISO 22000:2018 e ISO/TS 22002-1. 2. Revisión de los capítulos 5 y 6 de la NOM 251 SSA1: 2009. 3. Control de alérgenos. 4. Taller No.1 Análisis y determinación de brecha respecto a la NOM 251 SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios Presentaciones por grupo y plan de mejoramiento.

2º. Día - 5. Taller No. 2 Taller de verificación en base a la lista de cumplimiento sanitario de plantas alimenticias MIL STD 688E Determinación de brecha y Plan de mejoramiento. 6. Definición de HACCP. Filosofía básica. Pasos preliminares del Plan HACCP. 7. Siete principios del HACCP. Diagramas de flujo de procesos. Conclusiones del día.

3er. Día: 8. Análisis de los diagramas de flujo y determinación de peligros. 9. Determinación de PCC's. 10. Determinación de Límites de Control. 11. Monitoreo de puntos críticos de control. 12. Acciones correctivas. 13. Verificación del sistema. 14. Procedimiento de registros y documentación. 15. Taller No.3. Elaboración y presentación del Plan HACCP de sus productos por grupo. 16. Conclusiones, evaluación y cierre.

DIRIGIDO A: Coordinadores del sistema HACCP, Gerentes de Calidad, Producción, Comisariatos y Comedores Industriales. Chefs de hoteles y restaurantes.

El curso 18.4 consta de 2 partes, 18.4B/18.4A y puede participarse solo en una de ellas, si se requiere.

18-4B BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN ALIMENTOS- 12 Hr.

Corresponde a la primera parte del curso 18.4

Guadalajara, Jal; Jul 29 y 30 Lun de 9:00 a 18:00 Hr y Mar de 9:00 a 13:00 Hr.

En Cd. de México y Monterrey, N.L. se programaran en base a demanda.

Cuota: \$ 4,600 + IVA. Incluye: Material, 1 comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Enseñar e implementar las BPM acorde con la normativa nacional y cumpliendo con los requisitos del plan HACCP y/o requisito 8.2 de la ISO 22000:2018.

TEMARIO: 1er. Día. **1.** Introducción: Universalidad de las BPM; Importancia de las facilidades, equipo, personal y procedimientos en el Aseguramiento de la Calidad y Productividad. Requisitos para la implantación del programa y sus beneficios. Relación entre regulaciones HACCP, ISO 22000:2018 e ISO/TS 22002-1. **2.** Revisión de los capítulos 5 y 6 de la NOM 251 SSA 1: 2009. **3.** Control de alérgenos. **4.** Taller No.1. Análisis y determinación de brecha respecto a la NOM 251 SSA1.- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Presentaciones por grupo y plan de mejoramiento.

2º. Medio día: 5. Taller No. 2. Taller de verificación en base a la lista de cumplimiento sanitario de plantas alimenticias MIL STD 688E. Determinación de brecha y Plan de mejoramiento.

DIRIGIDO A: Responsables de las BPM y coordinadores de Higiene y Sanidad y HACCP, así como a Gtes. de Calidad y Producción de Plantas Alimentarias, Comisariatos y Comedores industriales, Gtes. de A & B y Chefs de hoteles y restaurantes.

18.4A ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL-HACCP- 12 Hr.

Corresponde a la segunda parte del curso 18.4.

Guadalajara, Jal; Jul 30 y 31 Mar 14:00 a 18:00 Hr; y Mie 9:00 a 18:00 Hr.

En Cd. de México y Monterrey, N.L. se programaran en base a demanda.

Cuota: \$ 4,600 + IVA. Incluye: Material, 1 comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Enseñar a implementar el programa HACCP que compagine con sus prerrequisitos de Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene y sanidad.

TEMARIO: Continuación del Cso 18.4B. **1er medio día. 6.** Definición de HACCP. Filosofía básica – Prerrequisitos. Pasos preliminares del Plan HACCP. **7.** Siete principios del HACCP. Diagramas de flujo de procesos. Conclusiones del día. **2º. Día: 8.** Análisis de los diagramas de flujo y determinación de peligros significativos **9.** Determinación de PCC. **10.** Determinación de Límites de Control. **11.** Monitoreo de puntos críticos de control. **12.** Acciones correctivas. **13.** Verificación del sistema. **14.** Procedimiento de registros y documentación. **15.** Taller: Elaboración y presentación del Plan HACCP de sus productos por grupo. **16.** Conclusiones, evaluación y cierre.

DIRIGIDO A: Responsables de HACCP, BPM y coordinadores de Higiene y Sanidad y así como a Gtes. de Calidad y Producción de Plantas Alimentarias, Comisariatos y Comedores industriales, Gtes. de A & B y Chefs de hoteles y restaurantes.

18.9F -PREVENCIÓN DE FRAUDE ALIMENTARIO – 8 Hr

Ensenada, B.C. Ago 7 Mie de 8:30 a 17:30 Hr

Monterrey, N.L. Sep 11 Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

En Cd de México; se programara en base a demanda.

Cuota \$ 3,550 + IVA. Incluye: Material, una comida y servicio de café.

OBJETIVO: Familiarizar con los requisitos de Fraude de Alimentos según requerimientos y sensibilizar para su implementación, el establecimiento de medidas preventivas o de mitigación necesarias para disminuir la vulnerabilidad de fraude alimentario.

TEMARIO: 1. Introducción. 2. Gestión de prevención de fraude alimentario. 3. Etapas preliminares. 4. Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario. 5. Medidas preventivas o de mitigación. 6. Identificación de PCCF. 7. Procedimiento de vigilancia. 8. Medidas correctivas. 9. Verificación. 10. Capacitación y mantenimiento de registros. 11. Taller.

DIRIGIDO A: Responsables del diseño de producto, control de calidad, marketing y comercialización.

18.20 - APLICACIÓN DE LA NORMA SQF EDICIÓN 8 – 24 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 15 al 17 Jue a Sab de 9:00 a 18:00 Hr.
En Cd. de México y Guadalajara, Jal. se programara en base a demanda.
Cuota \$ 9,925 + IVA. Incluye: material, comida y servicio de café.

OBJETIVO: Proporcionar el entendimiento de los requisitos del estándar SQF Edición 8 y las modificaciones respecto a la versión 7.2.

TEMARIO: 1. Introducción. Generalidades sobre la norma SQF Ed. 8. 2. Elementos del sistema SQF – módulo 2. 3. Generalidades de seguridad alimentaria – Fundamentales – módulos 3 al 13. 4. Buenas prácticas de manufactura para el procesamiento de productos alimenticios – módulo 11. 5. Categorías del sector alimentario. 6. Modificaciones respecto a la versión 7.2.

PRERREQUISITOS: Tener conocimientos de inocuidad de alimentos los cuales puede obtener tomando nuestros cursos de inocuidad alimentaria: www.imecca.org.mx

18.12 HACCP AVANZADO. REQUISITOS DE VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DEL SISTEMA– 16 Hr.

Monterrey, N.L. Sep 9 y 10 Lun y Mar de 9:00 a 18:00 Hr.
En Cd. de México y Guadalajara, Jal; se programara en base a demanda.
Cuota: \$ 7,400 + IVA. Incluye: Material, comidas y servicio de café.

OBJETIVOS: Este curso está diseñado para la reevaluación de los Programas HACCP de los participantes, sus PCC, diferenciar entre las actividades de validación y verificación de sus programas de prerrequisitos, puntos críticos de control y la verificación de los componentes del Sistema HACCP así como el uso de los resultados para mejorar su sistema.

TEMARIO: 1. Revisión general de HACCP y las Regulaciones de Controles Preventivos (FSMA). Convivencia de regulaciones HACCP e ISO 22000:2018. Peligros en alimentos. 2. Importancia de los Programas Prerrequisitos. Problemas Comunes para el Mantenimiento de los PPR's. Puntos Críticos de Control que Pueden Controlarse con PPR's. Programas de Monitoreo de BPH. Especificaciones de Materias Primas/Ingredientes. Control de Alérgenos. Otros controles. ISO/TS 22002-1. 3 Re-evaluación del Programa HACCP. Guía para el Análisis de Peligros. 4. Validación de Peligros y de Puntos Críticos de Control. 5. Taller 1: Validación de límites críticos y Monitoreo de L.C. 6. Administración de los Registros de HACCP. Documentos requeridos de acuerdo a ISO 22000:05. Almacenamiento y retención de documentos. Problemas comunes en la administración de los registros. 7. Verificación del Sistema de HACCP 8. Efectividad de las acciones correctivas y preventivas 9. Taller 2: Verificación del Sistema de HACCP de los participantes. 10. Uso de los resultados de las auditorias para mejorar el Sistema de HACCP. Revisión por la dirección.

DIRIGIDO A: Especialistas HACCP y evaluadores que deseen profundizar en la reevaluación y mejoramiento del Programa HACCP.

CURSOS CERTIFICADOS POR LA HACCP ALLIANCE/AFDO: 18.7 Y 18.5

18.7. CURSO CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE PELIGROS, (HACCP) - 24 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 26 al 28 Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

En Guadalajara, Jal; y Cd. de México, se programara en base a demanda.

Cuota: \$ 10,600 + IVA. Incluye: Material, diploma HACCP Alliance. comidas y servicio de café.

OBJETIVO: Este curso prepara al participante para desarrollar planes de HACCP. Aprende a evaluar apropiadamente un plan completo de HACCP de cualquier compañía. El certificado es emitido por la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos, AFDO y la Alianza HACCP.

TEMARIO: Se sigue protocolo de AFDO. **1.** Introducción al curso y HACCP. **2.** Peligros biológicos, químicos y físicos **3.** Programas solicitados como prerrequisito y pasos preliminares. **4.** Ejemplo de un proceso comercial. **5.** Principio No. 1. Análisis de peligros y medidas preventivas **6.** Principio No. 2 Identificación de puntos críticos de control. **7.** Principio No. 3. Establecimiento de límites críticos. **8.** Monitoreo de puntos críticos. **9.** Acciones correctivas. **10.** Procedimientos de Verificación. **11.** Procedimiento de control de registros. **12.** Regulaciones y Normas. **13.** Fuentes de información para la preparación de planes HACCP. **14.** Taller: Ejercicio sobre la preparación de un plan HACCP de productos de los participantes. **15.** Presentación de planes HACCP y discusión. **16.** Conclusiones, examen y cierre.

DIRIGIDO A: Especialistas en HACCP que deseen formarse como evaluadores.

PRERREQUISITOS: Conocimientos BPM y Sanitización. Se recomienda traer un diagrama de flujo de un producto para ser usado en el taller de implementación.

18.5 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO EN ESTABLECIMIENTOS Y PLANTAS ALIMENTARIAS (8 Hr.)

Curso certificado por la HACCP ALLIANCE/AFDO

Guadalajara, Jal; Sep. 6 Vie de 9:00 a 18:00 Hr.

En Cd de México y Monterrey, N.L, se programara en base a demanda.

Cuota \$ 3,550+ IVA. Incluye: Material, comida, servicio de café y diploma HACCP Alliance.

OBJETIVOS: Desarrollar los procedimientos de operación estándar de sanitización (SSOP). Enseñar a conducir la supervisión para “las condiciones y prácticas sanitarias” y cómo mantenerlas. Orientar en el desarrollo e implantación de Procedimientos de Control de Sanitación según lo requiere la “Regulación HACCP de productos del mar” de la FDA. Se amplía para su aplicación en las empresas de los demás tipos de productos alimenticios.

TEMARIO: 0. Introducción 1. Seguridad del agua 2. Condición y limpieza de las superficies en contacto con los alimentos 3. Prevención de contaminación cruzada. 4. Mantenimiento de instalaciones para el lavado y sanitación de las manos y de baños. 5. Protección de los alimentos contra adulterantes. 6. Etiquetado y almacenamiento adecuado y uso de compuestos tóxicos. 7. Control de condiciones de salud de los empleados. 8. Eliminación de plagas. 9. Ejemplo de plan SSOP y registros de control de saneamiento.

DIRIGIDO A: Supervisores de plantas alimentarias y encargados de la sanidad y las buenas prácticas de manufactura.

CURSOS DE MICROBIOLOGÍA

18.11 INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA EN ALIMENTOS - 8 Hr.

Guadalajara, Jal. Ago 2 Vie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd de México. Ago. 10, Sab. de 9:00 a 18:00 Hr.

En Monterrey se programará en base a demanda.

Cuota: \$ 3,075 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café.

OBJETIVO: El participante conocerá los conceptos básicos relacionados con la Microbiología de Alimentos que le permita realizar la implementación de técnicas de análisis y la interpretación de resultados.

TEMARIO. 1. Introducción. Generalidades de Microbiología de Alimentos 2. Conceptos de bacterias, hongos, levaduras, protozoarios y virus. 3. Microbianos de interés sanitario en alimentos. 4. Clasificación de los microorganismos en los cultivos. 5. Tinciones. Simple, diferencial. Técnicas de Gram. Tinciones selectivas. 6. Clasificación de medios de cultivo y siembra 7. Recuento microbiano 8. Pruebas microbianas 9. Normas

DIRIGIDO A: Curso básico, excelente para personal que trabaja en empresas alimentarias de nivel licenciatura o técnico superior universitario de disciplinas como ingeniería industrial, mecánica u otra que no hayan tenido una formación en microbiología.

18.13 MICROBIOLOGÍA DEL AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO - 8 Hr.

Guadalajara, Jal; Sep 7 Sab de 9:00 a 18:00 Hr.
En Cd de México y Monterrey, N.L. se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 3,075 + IVA. Incluye: material, comida y servicio de café.

OBJETIVO: Proporcionar conocimientos sobre normatividad del agua para uso y consumo humano y los métodos de prueba microbiológicos, su interpretación, aplicación y limitaciones.

TEMARIO: 1. Introducción. 2. Normatividad. 3. Agua para consumo humano. 4. Indicadores microbianos para agua. 5. Coliformes totales. 6. Coliformes fecales. 7. NMP. Número más Probable para coliformes. 8. Filtración en membrana. 9. Organismos mesofílicos aerobios. 10. Interpretación de resultados.

DIRIGIDO A: Curso intermedio, excelente para personal que trabaja en empresas alimentarias de nivel licenciaturas, tecnología de alimentos u otras relacionadas, que no hayan tenido una formación en microbiología, así como repaso para personal con estudios en tecnología de alimentos y afines.

36.3 VALIDACIÓN DE MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS- 16 Hr.

Cd. de México; Jul 5 y 6 Vie y Sab de 8:30 a 17:30 Hr.
Guadalajara, Jal., Ago 30 y 31 Vie y Sab de 9:00 a 18:00 Hr.
En Monterrey, N.L. se programará en base a demanda
. Cuota \$ 6,225 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Sensibilizar con los conceptos de validación, desempeño y pruebas de desempeño de los métodos microbiológicos. Enseñar a realizar pruebas de desempeño para alimentos, agua, cosméticos, herbolarios y farmacéuticos.

TEMARIO: 1. Revisar los conceptos de: Preparación del inóculo, fase estacionaria, fortificación de la muestra, incertidumbre, límite de detección, matriz, método normalizado. 2. Protocolo para la evaluación del desempeño. Evaluación del desempeño. Repetibilidad, reproducibilidad, recuperación, sesgo e incertidumbre. 3. Validación en métodos microbiológicos cuantitativos: Bacterias mesofílicas aerobias en placa. Coliformes totales en placa. Mohos y levaduras por vaciado en placa. 4. Validación en métodos microbiológicos cualitativos: Salmonella SPP, Staphylococcus aureus.

DIRIGIDO A: Responsables de la validación de los métodos, signatarios y jefes de laboratorio de microbiología.

36.4 BIOSEGURIDAD EN UN LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA (8 HORAS)

Monterrey, N.L. Jul 20 Sab de 9:00 a 18:00 Hr.
Guadalajara, Jal., Ago 3 Sab de 9:00 a 18:00 Hr.
En Monterrey, N.L. se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 3,200 + IVA. Incluye: material, comida y servicio de café.

OBJETIVO: Conocer los requisitos generales del laboratorio de microbiología para el manejo de cepas patógenas y no patógenas de manera responsable.

TEMARIO: 1. Conceptos generales: Seguridad en el laboratorio y bioseguridad del laboratorio, 2. Clasificación de los Laboratorios según su nivel de bioseguridad. 3. Características de cada laboratorio según su nivel de bioseguridad. 4. Requisitos del personal que labora en el laboratorio de microbiología. 5. Puntos críticos en el manejo de cepas. 6. Manejo responsable de muestras naturalmente contaminadas. 7. Manejo responsable de cepario. 8. Procesamiento, inactivación y desecho de RPBI. 9. Control de calidad y trazabilidad acorde al nivel de bioseguridad del laboratorio.

DIRIGIDO A: Empresas que manejen patógenos bacterianos que deben manejarlos de manera responsable de acuerdo a lo establecido por la OMS.

CURSOS DE AUDITORÍA.

18.10 - CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DEL SGIA, FSSC22000 V.5: ISO22000 e ISO/TS 22002-1 EN BASE A LA ISO/IEC 19011:2018 - 16 Hr.

Ensenada, Ago 8 y 9 Jue y Vie de 8:30 a 17:30 Hr.

En Guadalajara, Jal, Cd de México y Monterrey, N.L. se programará en base a demanda.

Cuota: \$ 6,925 + IVA. Incluye: Material, comidas, servicio de café y diploma.

OBJETIVOS DEL CURSO: Enseñar a organizar y conducir auditorías con enfoque de procesos y valor agregado a los sistemas de inocuidad en alimentos. Sensibilizar con la norma ISO19011:2018 de manera de seguir las buenas prácticas de planeación y realización de auditorías y capacitación y calificación de auditores.

TEMARIO: 1. Introducción. Conceptos y definiciones, Clases de Auditorías. 2. Evaluación con enfoque de procesos del SGIA ISO 22000, FSSC22000 v.5, SQF Edic 8 o BRC 3. Revisión de la Norma ISO/IEC 19011:2018: Principios de las auditorías. Administración del programa de auditorías. Procesos de auditoría, Taller 1. 4. Programa de auditorías. Planeación. Implementación. Monitoreo y Mejoramiento. Taller 2. 5. Planeación de Auditorías. Designación del auditor líder. Definición de objetivos, criterio y alcance. Taller 3. 6. Preparación de la auditoría. Contacto inicial con el auditado. Revisión de la documentación del sistema. Listas de verificación. Taller 4. 7. Realización de la auditoría. Taller 5. 8. Hallazgos, no conformidades bajo el enfoque de proceso y solicitud de acciones correctivas 9. Reporte de auditoría. Taller 6. 10. Conclusiones.

DIRIGIDO A: Personal con conocimientos sobre el sistema de Inocuidad Alimentaria, incluyendo el Plan HACCP y la normatividad nacional e internacional que se seleccione para desarrollarse como Auditor Interno en Inocuidad. Auditores Internos del Sistema de calidad que requieran agregar a su competencia la auditoría del sistema de inocuidad. Personal en formación como auditor de segunda parte en Inocuidad Alimentaria.

PRERREQUISITO. Conocimientos del SGIA ISO22000:2018 e ISO/TS22002-1 y de preferencia en alguno de los sistemas privados FSSC22000v5, SQF Edic 8 o BRC y experiencia en su implementación y operación.

25. FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS ISO 9001:2015 - 24 Hr

Monterrey, N.L. Jul 22 al 24 Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México, Ago 26 al 28 Lun a Mie de 8:30 a 17:30 Hr.

Guadalajara, Jal; Sep 9 al 11 Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cuota: \$ 9,050 + IVA. Incluye: Material, 3 comidas y servicio de café

Este curso requiere del conocimiento de la norma ISO 9001 que proporciona el curso 31.5 de Aplicación del Sistema ISO 9001:2015.

Este curso consta de dos módulos el 25.5 de Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión- 16 Hr y 31 C Competencia en Sistemas de Calidad ISO 9001: 2015-8 Hr

OBJETIVO: Desarrollar la competencia del auditor de sistemas de gestión con enfoque de proceso para que realice auditorías de valor agregado que propicien un mejoramiento eficaz, relacionando la auditoría al sistema de gestión de calidad y los requisitos aplicables de la ISO 9001:2015.

BENEFICIO: La 1ª parte del curso se basa en la directriz ISO 19011:2018 como tronco común y la 2ª parte desarrolla la competencia en auditar los aspectos de calidad y el cumplimiento con los requisitos de la ISO 9001:2015 con lo que el participante obtiene formación en dos competencias, la genérica de auditor de sistemas de gestión y la específica del sistema de gestión de Calidad ISO 9001: 2015.

TEMARIO: 1ª parte: 1. Auditoría de Sistemas de Gestión con enfoque de proceso. 2. Planeación del programa de auditoría. 3. Auditoría documental. 4. Proceso de Auditoría. 5. Mapeo de Procesos. 6. Plan de auditoría. 7. Muestreo en auditoría. 8. Lista de Verificación. 9. Conducción de la auditoría: apertura, entrevistas e investigación, reuniones y cierre. 10. Formulación de no conformidades. 11. Reporte y Seguimiento. 12. Competencia y evaluación de auditores. **2ª parte:** 1. Evolución de las normas ISO 9000 y principales cambios de la ISO 9001:2015. 2. Estructura de alto nivel, enfoque de procesos, planeación en base a riesgos. 3. Auditoría con enfoque de procesos. 4. Aplicación al proceso de los requisitos de la norma. 5. Elementos a auditar. 6. Categorización de No conformidades.

DIRIGIDO A: Personal en preparación como auditor interno o en actualización. Debe conocer las normas ISO 9001:2015 y de preferencia haber participado en los cursos clave 31.5, 28.5 y 31.6, ó 37, 38 y 39.

25.5 FORMACIÓN DEL AUDITOR INTERNO DE SISTEMAS DE GESTIÓN EN BASE A LA ISO 19011:2018- 16 Hr.

Monterrey, N.L. Jul 22 y 23 Lun y Mar de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México, Ago 26 al 27 Lun y Mar de 8:30 a 17:30 Hr.

Guadalajara, Jal; Sep 9 y 10 Lun y Mar de 9:00 a 18:00 Hr.

Cuota: \$ 7,725 + IVA. Incluye: Material, diploma, 2 comidas de medio día y servicio de café.

OBJETIVO: Desarrollar la competencia del auditor de sistemas de gestión con enfoque de proceso para que realice auditorías de valor agregado que propicien un mejoramiento eficaz.

BENEFICIO: El curso se basa en la directriz ISO 19011:2018 para que el participante vaya adicionando competencias en los sistemas de los ámbitos que requiera.

TEMARIO: 1. Auditoría de Sistemas de Gestión con enfoque de proceso. 2. Planeación del programa de auditoría. 3. Auditoría documental. 4. Proceso de Auditoría. 5. Mapeo de Procesos. 6. Plan de auditoría. 7. Muestreo en auditoría. 8. Lista de Verificación. 9. Conducción de la auditoría: apertura, entrevistas e investigación, reuniones y cierre. 10. Formulación de no conformidades. 11. Reporte y Seguimiento. 12. Competencia y evaluación de auditores.

DIRIGIDO A: Personal en preparación como auditor interno o en actualización para los Sistemas de Gestión de diferentes ámbitos.

31C. COMPETENCIA EN CALIDAD ISO 9001:2015 PARA AUDITORES DE SISTEMAS DE GESTIÓN – 8 Hr.

Monterrey, N.L. Jul 24 Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México, Ago 28 Mie de 8:30 a 17:30 Hr.

Guadalajara, Jal; Sep 11 Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cuota: \$ 4,175 + IVA. Incluye: Material, 1 comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Proporcionar el conocimiento sobre los elementos a auditar del Sistema de calidad en base a la ISO 9001:2015.

TEMARIO: 1. Evolución de las normas ISO 9000 y principales cambios de la ISO 9001:2015. 2. Estructura de alto nivel, enfoque de procesos, planeación en base a riesgos. 3. Auditoría con enfoque de procesos. 4. Aplicación al proceso de los requisitos de la norma. 5. Elementos a auditar. 6. Categorización de No conformidades.

DIRIGIDO A: Auditores de sistemas de gestión que requieran agregar la competencia de auditar sistemas de calidad. Personal en formación como auditor de sistemas de calidad.

56.1 REFORZAMIENTO DE LAS HABILIDADES DE LIDERAZGO EN AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN – 8 Hr.

En Guadalajara, Jal; Monterrey, N.L. y Cd. de México se programara en base a demanda.

Cuota: \$ 4,175 + IVA. Incluye: Participación, material, una comida y servicio de café.

Precio especial si se participa en el examen de certificación: \$ 4,025 + IVA

OBJETIVO: Reforzar los puntos clave en las responsabilidades del líder de auditoría, como son: programación de la auditoría, planificación, reunión final de auditores, formulación de no conformidades y reporte de la auditoría de manera que aumenten la probabilidad de éxito en el examen de competencia Global Exemplar TPECS de Liderazgo en Auditoría de Sistemas de Gestión en base a ISO 19011:2011.

TEMARIO. 1. Papel y responsabilidades del líder del equipo auditor. 2. Programa de auditoría. 3. Revisión de la Documentación. 4. Preparación del Plan de Auditoría. 5. Comunicación con cliente y auditado. 6. Organización y conducción del equipo auditor. 7. Formulación de No Conformidades 8. Reporte de auditoría.

DIRIGIDO: Directivos y personal de auditoría de sistemas de gestión que requieran reforzar sus habilidades de liderazgo para aumentar su efectividad como auditores líder de primera y segunda parte y prepararse mejor para el examen de competencia Liderazgo en Auditorías de Sistemas de Gestión, con el esquema Global Exemplar TPECS

CURSOS DE CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD, TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, EVALUACIÓN SENSORIAL Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS.

CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD

18 CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD EN ALIMENTOS - 30 Hr.

Cd de México, Jul 1 al 4 Lun a Mie de 8:30 a 17:50 Hr y Jue de 8:30 a 13:30 Hr.

Cuota: \$ 6,825 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café

Monterrey, N.L. Jul 8 al 19 Lun a Vie de de 18:30 a 21:30 Hr.

Cuota: \$ 5,825 + IVA. Incluye: Material y servicio de café.

Guadalajara, Jal; Ago 5 al 8 Lun de 9:00 a 18:00 Hr; Mar y Mie de 8:30 a 18:00 Hr y de 8:30 a 13:00 Hr.

Cuota: \$ 6,825 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café

OBJETIVO: Sensibilizar con la importancia de la calidad de los alimentos además de la inocuidad, así como las ventajas del sistema de calidad que complementa al de inocuidad. Familiarizar con la organización de la inspección, la evaluación de la calidad y la detección de defectos. Dar nociones de estadística, enseñar las técnicas básicas de Solución de Problemas, Control Estadístico del Proceso y Muestreo de Aceptación por Atributos.

TEMARIO: 1. Conceptos Modernos: Calidad, productividad, calidad del trabajo, 5 S's, control, sistema de calidad, ISO 9001, costos de calidad, 2. Inspección y Control de Calidad: Herramientas básicas. 3. Control Estadístico de Proceso. Variabilidad. Probabilidad y estadística. Las 7 M's. Análisis de Frecuencias. Distribución Normal. 4. Capacidad de Proceso: Gráficas de Control X-R y p, np, c y u. 5. Control de Aceptación: Teoría del muestreo, introducción a las curvas de operación 6. Norma de Muestreo por Atributos: NMX Z-12, ANSI 1.4 e ISO 2859 Muestreo sencillo y doble. Inspección normal, estricta y reducida.

Diplomado VIII Calidad en Alimentos.

DIRIGIDO A: Personal de Inspección, Control de Calidad y Aseguramiento de Calidad que requiera tanto de entrenamiento básico en Control Estadístico de Proceso, para estabilizar la calidad de los procesos y productos alimentarios. El personal de nivel licenciatura debe tomar directamente los csos claves 02, 18G1, 18G2, 18G3, 18-4, 18-5, y 18-7.

02. CONTROL ESTADÍSTICO DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN. NIVEL I.- 40 Hr.

Cd de México; Jul 22 al 26 Lun a Vie 8:30 a 17:30 Hr.
Cd de México, Ago 24 a Sep 21 Sab 8:30 a 17:30 Hr.
Guadalajara, Jal. Sep 2 al 6 Lun a Vie de 9:00 a 18:00 Hr.
Cuota: \$ 9,925 + IVA. Incluye: Material, comidas y servicio de café.
Monterrey, N.L. Ago 5 al 21 Lun a Vie de 18:30 a 21:35 Hr.
Cuota: \$ 8,700 + IVA. Incluye: Material y servicio de café.

OBJETIVOS: Sensibilizar con los conceptos modernos de calidad y sistema de calidad. Enseñar a organizar e implementar el Control de Aceptación y el Control Estadístico de Proceso, así como a seleccionar e implantar las herramientas de CEP mas apropiadas.

TEMARIO: **1. Conceptos Modernos:** sobre Calidad y Sistema de Calidad. Costos de Calidad. **2. Inspección y autocontrol:** Variabilidad e incertidumbre. Herramientas básicas de Control de Calidad. **3. Elementos de estadística:** Distribución de frecuencias. Estadística Descriptiva. Distribuciones probabilísticas. Distribución Normal. Capacidad de Proceso. Intervalo de confianza. **4. Control de aceptación:** Teoría del muestreo. Muestreo por atributos: Riesgos del muestreo. Curva de Operación. Diseño de planes de muestreo. **5. Tablas de muestreo:** Normas NMX Z-12, ANSI 1.4 e ISO 2859. Planes con número de aceptación cero. **6. Control del Proceso:** Factores dominantes. Gráficas de Control. Interpretación. Gráficas X y R y X y s. Capacidad de un sistema. Fases para el Control del Proceso. **7. Gráficas por atributos:** p, np, c, u y D. Interpretación de las gráficas. **8. Administración del Control del Proceso.**

DIRIGIDO A: Ingenieros, jefes y gerentes de calidad, así como al personal de nivel licenciatura de Producción, Desarrollo de Productos y Mantenimiento. También puede participar el personal de nivel medio que haya cursado el cso. clave 01 o equivalente.

REQUERIMIENTO: Calculadora con circuitos estadísticos integrados. (SD y RL)

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

18.15 BUENAS PRÁCTICAS DE TRABAJO EN PROCESOS TÉRMICOS PARA ENVASADO Y ESTERILIZADO- 8 Hr.

Guadalajara, Jal; Ago 1 Jue de 9:00 a 18:00 Hr.
En Cd de México y Monterrey, N.L. se programará en base a demanda
Cuota: \$ 3,075 + IVA. Incluye: Material, diploma, comida y servicio de café.

OBJETIVO: Proporcionar los lineamientos que deben seguirse en la operación de equipos para los procesos térmicos de envasado y esterilizado a fin de que los productos salgan dentro de normas y la operación se realice sin riesgos.

TEMARIO: 1. Microbiología de alimentos controlados térmicamente. 1.1 Conceptos generales de microbiología. 1.2 Efecto de la presión. 1.3 Efecto de la temperatura. 1.4 Esterilización. 1.5 Consecuencias de un mal control térmico. 2. Registros para control y protección de equipos sujetos a presión. 2.1 Temperaturas. 2.2. Presiones. 2.3 Tiempos. 3. Principios de procesamiento térmico. 3.1 Pasteurización. 3.2 Esterilización comercial. 3.3 BPH. 4. Medidas de seguridad del equipo. 4.1 Normatividad para equipos presurizados. 4.2 Bitácoras. 4.3 Equipo de seguridad. 4.4 Planes de contingencia. 5. Instrumentación 5.1 Termómetros, 5.2 Manómetros 5.3 Cronómetros. 5.4 Sensores.

DIRIGIDO A: Personal de producción y control de calidad de las áreas de Envasado y Esterilizado y tecnólogos en alimentos.

18.16 ETIQUETADO DE ALIMENTOS, NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ACTUALIZADA– 8 Hr.

Especificaciones generales del etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados.

Información comercial y sanitaria.

Cd. de México, Sep 5 Jue de 9:00 a 18:00 Hr.

En Monterrey, N.L. y Guadalajara, Jal; se programará en base a demanda.

Cuota \$ 3,475 + IVA. Incluye: Material, comida y servicio de café.

OBJETIVO: Aplicar los requisitos normativos que deberán cumplir las etiquetas de los alimentos y bebidas de acuerdo a los nuevos cambios de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y modificaciones.

BENEFICIOS: El curso le proporcionará las herramientas para que las etiquetas de sus productos cumplan con los requisitos normativos nacionales y conocimiento sobre etiquetado para exportación a Estados Unidos de América.

TEMARIO: 1. Etiquetado Obligatorio de alimentos. Declaración de propiedades nutricionales. 2. Revisión de la norma nacional de etiquetado de alimentos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y últimas modificaciones. 3. Etiquetado Nutricional. Criterios para el etiquetado nutricional. Declaraciones de Ingredientes 4. Etiquetado de Alérgenos. 5. Etiquetado frontal 6. Taller práctico: Revisión de etiquetas de acuerdo con la nueva legislación nacional NOM-051-SCFI/SSA1-2010 7. Declaración del contenido Neto 8. Verificación de las Etiquetas por Unidades de Verificación. 9. Etiquetado de productos alimenticios para USA

DIRIGIDO: Desarrollo de nuevos productos, Calidad, Producción.

18.19 INTRODUCCION A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SU USO EN LA INDUSTRIA – 8 Hr.

Monterrey, N.L. Jul. 18 Jue de 8:00 a 14:00 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 22 y 23 Jue y Vie de 18:30 a 21:30 Hr.

Cuotas: \$2,375 + IVA Incluye materiales y servicio de café

OBJETIVOS: Proporcionar a los participantes las herramientas necesarias sobre la funcionalidad, uso, aplicaciones y aspectos regulatorios relacionados con los principales grupos de aditivos alimentarios utilizados en la industria alimentaria.

TEMARIO: 1. Introducción a los aditivos alimentarios, definiciones, listas positivas, negativas y restrictivas. Regulaciones COFEPRIS, Codex Alimentarius y FDA. 2. Colorantes y su clasificación: naturales, artificiales y lacas. Uso y aplicaciones. 3. Saborizantes: tipos y clasificación, uso y aplicaciones. 4. Hidrocoloides, fuentes de obtención, uso y aplicaciones. Diseño de formulaciones. 5. Edulcorantes: clasificación, uso y aplicaciones. 6. Conservadores: uso y funcionalidad, aplicaciones, fundamentos para la selección de conservadores.

DIRIGIDO A: Diseño y producción, Ingeniería en alimentos, Químicos.

EVALUACIÓN SENSORIAL

18G1. MÉTODOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y EL CONTROL DE CALIDAD - 24 Hr.

Guadalajara, Jal; Jul 22 al 24 Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 12 al 14 Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México, Sep 2 al 4 Lun a Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cuota: \$ 10,825 + IVA. Incluye: Material, 3 comidas y servicio de café.

Cuota con instructor extranjero \$ 19,275 + IVA. Incluye: Interpretación, material, comidas, y servicio de café.

OBJETIVO: 1. Desarrollar un amplio entendimiento con el concepto de Evaluación Sensorial- E.S. y su aplicación en Estudios de Mercado, Desarrollo de Productos y Control de Calidad. 2. Enseñar a organizar los paneles a entrenar y validar a sus integrantes, a utilizar la E.S. en la investigación de nuevos productos, diferencias de productos, control de calidad, pruebas de preferencia y aceptación por consumidores, a determinar las técnicas estadísticas a utilizar y a tratar los datos estadísticos para llegar a conclusiones.

TEMARIO: 1. Introducción a la Evaluación Sensorial. Conceptos y aplicaciones. 2. Tipos generales de E.S. Atributos Químicos y Físicos. Pruebas de aceptación y de preferencia. 3. Características sensoriales de los alimentos y uso de las técnicas básicas de E.S. 4. Diferencias en los usos de pruebas para el desarrollo de productos y la estandarización. 5. Prueba de comparación de producto mediante el análisis descriptivo y el diseño de experimentos. 6. Selección, capacitación, seguimiento y motivación de panelistas de E.S. 7. El enfoque al cliente, estudio del cliente, prueba de preferencia del producto y prueba de aceptación. 8. Importancia de los métodos sensoriales como herramienta de control de calidad. 9. Medición de la satisfacción del cliente. 10. Resumen e integración de la información presentada incluyendo preguntas y respuestas.

REQUERIMIENTO: Calculadora con circuitos estadísticos integrados (SD y LR) o Lap Top con Excel.

DIRIGIDO A: Gerentes, Profesionistas y Técnicos de Mercadotecnia, Investigación y Desarrollo, Nuevos Productos, Control de Calidad, Producción y Laboratorio de empresas de alimentos y bebidas principalmente, así como de medicamentos, cosméticos, perfumería y otras en las que la Evaluación Sensorial también tiene aplicación.

**CURSOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL DISEÑADOS POR LA DRA. MIFLORA GATCHALIAN,
PRESIDENTE DE QUALITY PARTNERS COMPANY, L.T.D.**

18G3M SELECCIÓN FORMACIÓN Y CALIBRACIÓN DE PANELISTAS SENSORIALES – 24 Hr.

Cd de México, Sep.25 al 27,2019 Mie a Vie de 8:30 a 17:30 Hr.

Cuota instructor nacional: \$ 10,825 + IVA. Incluye: Material, comidas, y servicio de café.

PRERREQUISITO: Es deseable que los participantes sean coordinadores sensoriales o panelistas entrenados con conocimiento de estadística aplicada.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO: La evaluación sensorial es ahora una metodología mundialmente aceptada utilizada en el desarrollo de productos, control y mejoramiento de la calidad e investigación de consumidores. Los coordinadores de este programa requieren asegurarse que sus capacidades de liderar están alineadas con la naturaleza dinámica de la medición, especialmente aquella asociada con la evaluación sensorial. Este programa tiene el propósito de enseñar cómo capacitar y evaluar a los panelistas a fin de que su desempeño se actualice, mejore y supervise.

METODOLOGIA DE ENSEÑANZA: El curso incluye discusión de las presentaciones y talleres tipo laboratorio para permitir a los participantes obtener experiencia en determinar si sus prácticas son aún vigentes con los últimos desarrollos y encontrar su nivel de confiabilidad en sus evaluaciones. Para beneficio de las empresas de los participantes se utilizarán en los talleres los productos que ellas manufacturen. La elaboración apropiada de reportes escritos será parte de los aprendizajes del curso.

OBJETIVOS: **a)** Utilizar los enfoques para medir la capacidad de los panelistas para describir e identificar las sensaciones relativas al sabor, color y otros. **b)** Emplear varias técnicas estadísticas para determinar el desempeño de los panelistas como base para planear la mejora continua. **c)** Preparar un reporte sobre los resultados de entrenamiento como medio para evaluar regularmente la capacidad y confiabilidad de los panelistas.

TEMARIO: 1. Métodos sensoriales básicos y su correlación con la instrumentación. 2. Selección y formación de panelistas de laboratorio. 3. Enfoques de medición y su uso en la calibración de panelistas. 4. Motivación para sostener la cooperación de los panelistas. 5. Técnicas estadísticas en las pruebas de desempeño en la precisión de los panelistas. 6. Taller. Reconocimiento de sabores básicos 7. Monitoreo del desempeño de los panelistas. 8. Recolección de datos/ Preparación y Pruebas de Hipótesis 9. Pruebas de Discriminación. Prueba Z y Chi-cuadrada por proporción. Prueba de Orden de Signo de Wilcoxon (WSRT) 10. Talleres. Estimación de Magnitud de Módulo Fijo. Prueba de reconocimiento de color con normas. 11. Medición de la confiabilidad de los panelistas. 12. Descripción del color, identificación y clasificación de intensidad.

18G2 MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE A TRAVÉS DE EVALUACIÓN SENSORIAL. MÉTODOS AVANZADOS -16 Hr.

Pachuca, Hgo. Sep 30 y Oct 1, Lun y Mar de 9 a 18 Hr.

Impartido por instructor nacional,

Cuota; \$ 7,400 + IVA. Incluye: Material, comidas, y servicio de café.

OBJETIVO: 1. Profundizar tanto en el aspecto administrativo como técnico de la evaluación sensorial. Hacer una revisión sobre la importancia y usos de la evaluación sensorial. 2. Analizar el papel de los diferentes tipos de panelistas, así como su selección y capacitación. 3. Realizar prácticas sobre determinación de diferencias, desarrollo de hojas de calificación y de análisis descriptivo y cuantitativo. 4. Enseñar métodos avanzados para Pruebas y Análisis de Consumidores y Análisis de Datos e Interpretación.

TEMARIO: 1. Revisión sobre la Importancia y los Usos de la Evaluación Sensorial. 2. Papel de los Diferentes Tipos de Panelistas en la Evaluación Sensorial. 3. Análisis de técnicas descriptivas: perfiles de sabores y texturas. Análisis cuantitativo descriptivo. Escalas descriptivas. Métodos de análisis de datos. 4. Taller de técnicas descriptivas para la identificación y calificación de características. Selección de panelistas. Métodos de capacitación. Motivación. Diseño de experimentos. Atributos para la escala descriptiva genera. Hojas de calificación. Ejecución de la prueba y Análisis de datos. 5. Medición de la satisfacción del cliente: Tamaño de muestra. Guía para el desarrollo de cuestionarios. Acercamiento a la prueba de implementación. 6. Taller para la prueba y análisis del cliente. Prueba de preferencia. Prueba de aceptabilidad. Análisis de resultados e interpretación.

REQUERIMIENTO: Calculadora con circuitos estadísticos integrados (SD y LR).

DIRIGIDO A: Deben participar quienes previamente hayan asistido al curso clave 18G1 de Evaluación Sensorial o algún otro curso de Evaluación Sensorial que incluya un buen entrenamiento en Métodos Estadísticos.

DISEÑO DE EXPERIMENTOS

21. DISEÑO DE EXPERIMENTOS CON APOYO COMPUTACIONAL - NIVEL I - 40 Hr

Monterrey, N.L. Jul 9 al 13 Mar a Sab de 9:00 a 18:00 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 6 al 10 Mar a Sab de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México; Sep 9 al 13 Lun de 9:00 a 18:00 Hr y Mar a Vie de 8:30 a 17:30 Hr.

En Guadalajara, Jal. se impartirá en base a demanda.

Este curso consta de dos módulos 20.05 y 21R en que se puede participar por separado

Cuota: \$ 11,425 + IVA, Incluye: Material, diploma, comidas y servicio de café.

OBJETIVOS: Sensibilizar con los alcances de la experimentación industrial y enseñar a planear los experimentos para resolver eficazmente los problemas de optimización de productos y procesos. Definir la forma en la que deben planearse los experimentos. Familiarizar con los diferentes tipos de experimentos básicos que pueden realizarse, capacitando para la adecuada solución de los problemas. Enseñar a utilizar el paquete STATGRAPHICS para el diseño de experimentos.

TEMARIO: 1. Conceptos Básicos en el Diseño de Experimentos. 2. Experimentos de Comparación Simple. 3. Planes de Experimentos Básicos. 4. Aleatorización Completa. 5. Bloques Aleatorios. 6. Cuadrado Latino. 7. Efectos Individuales. 8. Introducción al paquete STATGRAPHICS y su empleo a lo largo del curso, con problemas de aplicación de todos los temas. 9. Problemas Específicos de los Participantes.

DIRIGIDO A: Ingenieros y Especialistas, así como Jefes y Gerentes de Control de Calidad, Producción, Ingeniería de Manufactura, Ingeniería de Producto y Diseño e Investigación y Desarrollo.

PRERREQUISITOS: Conocimientos sólidos de Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística.

REQUERIMIENTO: Calculadora con circuitos estadísticos integrados (SD y LR).

20.05 INFERENCIA ESTADÍSTICA - 16 Hr.

Monterrey, N.L. Jul 9 y 10 Mar y Mie de de 9:00 a 18:00 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 6 y 7 Mar y Mie de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México; Sep 9 y 10 Lun y Mar de 8:30 a 17:30 Hr.

En Guadalajara, Jal; se programará en base a demanda.

(Propedéutico para el curso 21R)

Cuota: \$5,850 + IVA. Incluye: Material, comidas y servicio de café.

OBJETIVOS: Enseñar los métodos básicos de estimación e hipótesis estadística para la toma de decisiones sobre una o dos poblaciones y tener las bases estadísticas para recibir entrenamiento en Diseño de Experimentos.

TEMARIO: 1. Experimentos de comparación simple. Introducción. Conceptos estadísticos básicos. Estadística descriptiva. Variables aleatorias y distribuciones. Distribuciones muestrales. 2. Inferencia estadística. Estimación de Intervalos de confianza para 1 y 2 poblaciones sobre la media y desviación estándar. 3. Contraste de hipótesis.

DIRIGIDO A: Ingenieros y Especialistas, así como Jefes y Gerentes de Control de Calidad, Producción, Ingeniería de Manufactura, Ingeniería de Producto y Diseño e Investigación y Desarrollo que deseen interiorizarse en la inferencia estadística y su aplicación para la mejora de la calidad.

21R. DISEÑO DE EXPERIMENTOS BÁSICOS CON APOYO COMPUTACIONAL - 24 Hr.

Monterrey, N.L. Jul 11 y 12 Jue y Vie de 9:00 a 18:00 Hr.

Monterrey, N.L. Ago 8 al 10 Jue a Sab de 9:00 a 18:00 Hr.

Cd. de México; Sep 11 al 13 Mie a Vie de 8:30 a 17:30 Hr.

En Guadalajara, Jal. se programará en base a demanda.

Cuota: \$ 7,275 + IVA. Incluye: Material, comidas y servicio de café.

OBJETIVOS: 1. Definir los alcances de las pruebas estadísticas en la investigación. 2. Definir la forma en que deben planearse los experimentos de modo que al finalizar el análisis pueda responder a los problemas que se han intentado resolver con el mismo. 3. Familiarizar a los participantes con los diferentes tipos básicos de experimentos, habilitándolos para la adecuada solución de los mismos. 4. Desarrollar habilidad para el correcto diseño y desarrollo del experimento. 5. Familiarizar a los participantes con la metodología para encontrar las condiciones bajo las cuales se pueden obtener los mejores resultados en términos de calidad, costo o combinación de ellos.

PRERREQUISITOS: Tener los conocimientos correspondientes a Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística (bajo responsabilidad del participante), así como estar familiarizados con la operación de una computadora y con el paquete Windows.

DIPLOMAS: Para optar por DIPLOMA el participante deberá asistir al 90% del Curso, mínimo, cumplir con el 100% de los ejercicios en y extra clase y obtener APROBADO en las evaluaciones o proyectos que se realicen.

Diplomado VIII Calidad en Alimentos.

NOTA: Es INDISPENSABLE que los participantes dispongan y sepan manejar alguna calculadora con circuitos estadísticos integrados (SD y LR) y preferiblemente LAPTOP con Windows y Excel, proporcionándoseles un software (DEMO - 30 días) para la resolución de problemas.

TEMARIO: 1. Planeación de Experimentos. 2. Planes de Experimentos Básicos. 3. Experimentos Factoriales. 4. Bloqueo y Confusión. 5. Diseños Factoriales Fraccionados a Dos Niveles. 6. Introducción a los Métodos de Superficies de Respuesta. 7. Resolución de Problemas de los Participantes y/o Casos de Aplicación Específicos.

DIRIGIDO A: Ingenieros y Especialistas, así como Jefes y Gerentes de Control de Calidad, Producción, Ingeniería de Manufactura, Ingeniería de Producto y Diseño e Investigación y Desarrollo.

CURSOS QUE SE IMPARTIRÁN EN BASE A DEMANDA.

CURSOS DE INOCUIDAD.

18.4EX - REFORZAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – HACCP- 16 Hr.

En la Cd. de México, Guadalajara, Jal. y Monterrey, N. L. se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 5,975 + IVA. Curso de tiempo completo. Incluye: Material, comida y servicio de café.

OBJETIVOS: 1. Familiarizar a los participantes con la normatividad de BPH y BPM 2. Enseñar a los participantes a determinar la brecha del cumplimiento sanitario de su operación e instalaciones y determinar el plan de mejoramiento. 3. Enseñar a los participantes los principios del HACCP y la documentación de manera que puedan controlar la inocuidad de sus procesos y productos.

TEMARIO: **1er. Día 1.** Introducción: Universalidad de las BPM; Importancia de las facilidades, equipo, personal y procedimientos en el Aseguramiento de la Calidad y Productividad. Requisitos para la implantación del programa y sus beneficios. Relación entre las BPM, y regulaciones HACCP- ISO 22000 e ISO/TS 22002-1 **2.** Revisión de los capítulos 5 y 6 de la NOM 251 SSA 1: 2009. **3.** Condiciones clave de sanidad en alimentos: comparación entre la NOM 251 SSA1 y PPR ISO/TS 22002-1. **4.** Taller No.1 Análisis y determinación de brecha respecto a la NOM 251 SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Presentaciones por grupo y plan de mejoramiento. **2º. Día 1.** Definición de HACCP. Filosofía básica. Pasos preliminares del Plan HACCP. 2. Siete principios del HACCP. Diagramas de flujo de procesos. y determinación de peligros significativos. 3. Determinación de PCC's. 4. Determinación de Límites de Control. 5. Monitoreo de puntos críticos de control. 6. Acciones correctivas. 7. Verificación del sistema. 8. Procedimiento de registros y documentación. 9. Taller No.2. Conclusiones, evaluación y cierre.

DIRIGIDO A: Coordinadores del sistema HACCP, Gerentes de Calidad, Producción, Comisariatos y Comedores Industriales. Chefs de hoteles y restaurantes.

18.6 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE HIGIENE Y SANIDAD EN ESTABLECIMIENTOS Y PLANTAS ALIMENTARIAS (8 Hr.)

En la Cd. de México, Monterrey, N. L. y Guadalajara, Jal. se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 3,225 + IVA. Incluye: material, comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Familiarizar los procedimientos de operación estándar de sanitación (SSOP). Enseñar a conducir la supervisión para “las condiciones y prácticas sanitarias” y cómo mantenerlas. Orientar en el desarrollo e implantación de Procedimientos de Control de Sanitación según lo requieren las “Regulaciones HACCP para diversos productos alimentarios”.

TEMARIO. Equivalente al curso clave 18.5 pero substituyendo los riesgos en productos del mar por los aplicables en otros productos alimenticios.

DIRIGIDO: A quienes les interesa implementar procedimientos de sanitización específicos para su industria y no le interesa conocer los requisitos en el manejo de productos del mar.

18.8 APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000:2018 - 16 Hr.

En la Cd. de México, Monterrey, N. L. y Guadalajara, Jal. se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 5,975 + IVA. Incluye: Material, comidas de medio día y servicio de café.

Se describen los elementos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de Alimentos ISO 22000:2018 tanto los aspectos de sistema, responsabilidad gerencial, recursos y mediciones, como los prerrequisitos técnicos y los aspectos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) a fin de satisfacer la expectativa del cliente, de consumir productos alimenticios inocuos.

OBJETIVOS: Los participantes terminan el curso con una definición de los principios básicos ISO 22000:2018 aplicados a sus procesos, la determinación de brecha de su sistema actual con los requisitos y el plan de trabajo.

TEMARIO: 1. Características de la ISO 22000:2018. 2. Esquema de alto nivel. Enfoque de proceso. 3. Aplicación de los requisitos de la ISO 22000:2018. 4. Planificación en base a riesgos. 5. Información documentada del sistema de inocuidad basado en procesos. 6. Metodología de implementación. 7. Análisis de brecha. 8. Plan detallado de implementación. 9. Ventajas de elevar el sistema al nuevo estándar.

DIRIGIDO A: Coordinadores de ISO 22000:2018, Gerentes de inocuidad y Aseguramiento de Calidad. Ingenieros y auditores internos de inocuidad. Integrantes del comité de transición del sistema. Tecnólogos y especialistas en la producción de alimentos. Consultores en sistemas de inocuidad. Auditores de 3a parte. Personal de auditoría de sistemas de gestión de inocuidad que vayan a presentar el examen de competencia en Sistemas de Gestión de inocuidad con el esquema GLOBAL EXEMPLAR TPECS

18.10 - CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DEL SGIA, FSSC22000 V. 5: ISO22000 e ISO/TS 22002-1 EN BASE A LA ISO/IEC 19011:2018 - 16 Hr.

En Cd de México, Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L. se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 6,925 + IVA. Incluye: Material, comidas, servicio de café y diploma.

OBJETIVOS DEL CURSO: Enseñar a organizar y conducir auditorías de sistemas de inocuidad en alimentos. Describir los tipos de auditoría y la norma de auditoría ISO/IEC19011:2018 norma de Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Describir los requisitos de formación y calificación de auditores.

TEMARIO: 1. Introducción. Conceptos y definiciones, Clases de Auditorías. 2. Aspectos a evaluar de los SGIA FSSC22000 v.5: ISO 22000:2018 e ISO/TS 22002-1. 3. Visión global de la Norma ISO/IEC 19011:2018 4. Principios de las auditorías. 5. Administración del programa de auditorías. Taller 1. 6. Programa de auditorías. Planeación. Implementación. Monitoreo y Mejoramiento. Taller 2. 7. Planeación de Auditorías. Designación del auditor líder. Definición de objetivos, criterio y alcance. Taller 3. 8. Preparación de la auditoría. Contacto inicial con el auditado. Revisión de la documentación del sistema. Listas de verificación. Taller 4. 9. Realización de la auditoría. Taller 5. 10. Hallazgos, no conformidades bajo el enfoque de proceso y solicitud de acciones correctivas 11. Reporte de auditoría. Taller 6. 12. Conclusiones.

DIRIGIDO A: Personal con conocimientos sobre el sistema de Inocuidad Alimentaria, incluyendo el Plan HACCP y la normatividad nacional e internacional que se seleccione para desarrollarse como Auditor Interno en Inocuidad. Auditores Internos del Sistema de calidad que requieran agregar a su competencia la auditoría del sistema de inocuidad. Personal en formación como auditor de segunda parte en Inocuidad Alimentaria.

PRERREQUISITO. Conocimientos del SGIA ISO22000:2018 e ISO/TS22002-1 y experiencia en su implementación.

18.10SQF - CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DEL SGIA, SQF Edic 8 EN BASE A LA ISO/IEC 19011:2018 - 16 Hr.

En Cd. de México, Monterrey y Guadalajara, Jal, se programará en base a demanda.
Cuota: \$ 6,925 + IVA. Incluye: Material, comidas, servicio de café y diploma.

OBJETIVO: Enseñar a organizar y conducir auditorías de sistemas de inocuidad en alimentos respecto a la NORMA SQF Edición 8. Describir las clases de auditoría y la norma de auditoría ISO/IEC 19011:2018. Describir los requisitos de formación y calificación de auditores.

TEMARIO: 1. Introducción. Conceptos y definiciones, Clases de Auditorías. 2. Aspectos a evaluar de los requisitos de la norma SQF Edic.8. 3. Revisión de la Norma ISO/IEC19011:2018. Principios de las auditorías. Administración del programa de auditorías. Proceso de auditorías. Taller 1. 4. Programa de auditorías. Planeación. Implementación. Monitoreo y Mejoramiento. Taller 2. 5. Planeación de auditorías. Designación del auditor líder. Definición de objetivos, criterio y alcance. Taller 3. 6. Preparación de la auditoría. Contacto inicial con el auditado. Revisión de la documentación del sistema. Listas de verificación. Taller 4. 7. Realización de la auditoría. Taller 5. 8. Hallazgos, no conformidades bajo el enfoque de proceso y solicitud de acciones correctivas. 9. Reporte de auditoría Taller 6. 10. Conclusiones.

DIRIGIDO A: Personal con conocimientos sobre el Sistema de Inocuidad Alimentaria, incluyendo el Plan HACCP y la normatividad nacional e internacional que se seleccione para desarrollarse como Auditor Interno en Inocuidad. Auditores Internos del Sistema de Calidad que requieran agregar a su competencia la auditoría del Sistema de Inocuidad. Personal en formación como auditor de segunda parte en Inocuidad Alimentaria.

18.14 ISO/TS 22002-4 PROGRAMA DE PRERREQUISITOS PARA SUMINISTRO DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA ALIMENTOS- 8 Hr.

En Monterrey, N.L., Guadalajara, Jal; y Cd. de México se programará en base a demanda.
Cuota \$ 3,225 + IVA. Incluye: material, comida y servicio de café.

OBJETIVOS: Enseñar a aplicar el programa de prerequisites de acuerdo a la norma ISO/TS 22002-4, que constituyen los lineamientos de los requisitos de diseño, la manufactura y suministro de empaques para alimentos, para la implementación de la norma ISO 22000 en la elaboración de alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación, obteniéndose con ello ventajas importantes para las empresas dedicadas a su fabricación para ofrecer productos efectivos e inocuos, reduciendo el riesgo de causar daño a la salud del consumidor a través de empaques para alimentos inocuos.

TEMARIO: 0. Introducción 1. Alcance 2. Referencias normativas 3. Términos y definiciones. 4. Requisitos de instalaciones y ambiente de trabajo. 5. Requisitos para la manufactura y suministro del material de empaque. 6. Taller de determinación de brecha de cumplimiento y Plan de mejoramiento. 7. Conclusiones.

METODOLOGÍA: La metodología a emplear en este curso es el aprender haciendo. Los participantes aprenderán mediante la realización de talleres evaluando el cumplimiento con los requisitos y generando planes de mejora.

DIRIGIDO A: Directivos, mandos medios y profesionales responsables y/o coordinadores del Sistema de gestión de la inocuidad, Aseguramiento de Calidad de las empresas de empaques para alimentos, Empresas de transporte, almacenamiento y distribución.

18.17 - CONTROL DE ALÉRGENOS – 8 Hr.

En Guadalajara, Jal; Cd. de México y Monterrey, N.L. se programaran en base a demanda.
Cuota \$3,475 + IVA. Incluye: Material, una comida y servicio de café.

OBJETIVO. Proveer una guía en la identificación y manejo de alérgenos potenciales en alimentos, incluyendo estrategias para operaciones, ingredientes, empaque, ventas/mercadeo, advertencias y respuesta al consumidor.

TEMARIO: 1. Introducción. 2. Objetivos para Alérgenos. 3. Los grandes alérgenos de importancia en salud pública reconocidos por la FDA. 4. Declaración sin Alérgenos. 5. Estrategias de Operación. 6. Estrategias de Ingredientes. 7. Estrategias de Empaque. Etiquetado. 8. Estrategias de Ventas/Mercadeo. 9. Estrategias de Capacitación. 10. Estrategias de Respuesta para el Consumidor.

DIRIGIDO A: Integrantes del grupo HACCP, así como a quienes deseen obtener una formación integral en Inocuidad.

41A. APLICACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD, CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD – 24 Hr.

En Cd de México, Guadalajara y Monterrey se programará en base a demanda.

Cuota: \$ 8,925 + IVA Incluye: Material, diploma, comidas y servicio de café.

Se sensibiliza con las ventajas de un sistema integrado enseñándose a implementarlo homologando los requisitos similares de manera que queden enlazados con los elementos diferentes y específicos de la inocuidad, calidad, el medio ambiente y la seguridad y salud.

OBJETIVOS: Presentar las ventajas de integrar en un sistema la gestión de calidad, medio ambiente y seguridad, así como otros sistemas en aplicación. Enseñar a llevar a cabo la integración y operar el sistema integrado.

TEMARIO: 1. Concepto de sistema de gestión integrado. 2. Elementos comunes de los sistemas a integrar. 3. Integración de la documentación. 4. Integración de responsabilidades. Políticas y objetivos. 5. Administración de los elementos no comunes. 6. Implementación y controles. 7. Ejemplos de sistemas integrados.

DIRIGIDO A: Responsables de desarrollar, implementar y mantener los sistemas integrados.

CURSOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

18A CALIDAD EN ALIMENTOS -15 Hr.

En Guadalajara, Jal; Monterrey, N.L. y Cd. de México, se programará en base a demanda.

Cuota: \$ 3,725 + IVA. Curso vespertino. Incluye: Material y servicio de café.

OBJETIVO: 1. Describir las prácticas de control de calidad para el manejo y procesamiento de alimentos frescos como fruta, granos, carnes y hortalizas, así como de alimentos procesados, jugos, néctares, lácteos y fermentados. Describir brevemente los controles típicos en procesos térmicos, las pruebas para aditivos y agregados, los métodos de evaluación sensorial, control de etiquetado y producto terminado, cuarentenas y auditorías.

TEMARIO: 1) Calidad de los alimentos y su repercusión en la nutrición y salud humana. 2) Normalización de productos frescos y procesados. 3) Control de Calidad en productos frescos y procesados. 4) Medición de la calidad. Evaluaciones objetivas. Análisis sensorial. Paneles de catado, Métodos Microbiológicos. 5) Calidad de aditivos y agregados. 6) Control del producto, cuarentenas, auditorías de calidad, etiquetado, envase y embalaje, transporte, manejo y almacenaje. 7) Organizaciones típicas del Sistema de Calidad en la industria alimentaria.

DIRIGIDO A: Personal de Inspección, Control de Calidad y Aseguramiento de Calidad que requiera familiarizarse con la tecnología de alimentos y los problemas que pueden presentarse en la elaboración de productos alimentarios y en su repercusión en la salud humana. El personal con formación en Tecnología de Alimentos, debe tomar directamente los cursos clave 18G1, 18G2, 18G3, 18-4, 18-5 y 18-7.

CURSOS CERTIFICADOS POR LA FSPCA/AFDO:

18.21 CONTROLES PREVENTIVOS PARA HUMANOS PARA CUMPLIR LA FSMA

En Guadalajara, Cd. de México y Monterrey, N.L. Se impartirá en base a demanda.

Cuota: \$11,000 + IVA Incluye: Material, diploma FSPCA, comidas y servicio de café.

OBJETIVO: Proporcionar la formación con un currículo estandarizado reconocido por la FDA para cumplir el requisito de la FSMA para ser un individuo calificado en controles preventivos.

TEMARIO: 1. Introducción a los controles preventivos. 2. Revisión del plan de inocuidad alimentaria. 3. Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerequisites. 4. Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria. 5. Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria. 6. Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria. 7. Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria. 8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos. 9. Controles preventivos de proceso. 10. Controles preventivos de alérgenos alimentarios. 11. Controles preventivos de saneamiento. 12. Controles preventivos de cadena de suministro. 13. Procedimientos de verificación y validación. 14. Procedimientos para llevar registros. 15. Plan de retiros del mercado. 16. Regulación -CGMP's 21CFR parte 117. BPM's, Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el riesgo de alimentos para humanos.

DIRIGIDO A: Responsables e integrantes del equipo de Inocuidad Alimentaria que deseen formarse como individuos calificados en controles preventivos.

CURSOS INTERNACIONALES DE INOCUIDAD

18SH APLICACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN DE HUMANOS Y ANIMALES – 16 Hr.

Impartido por Sheila Gatchalian y Elaine Borazon de Filipinas

Usualmente se imparte como precongreso de 8:30 a 17:30 Hr.

Cuota: \$ 9,075 + IVA. Incluye: Participación, interpretación, materiales, comidas y café.

OBJETIVO: Este seminario taller ayudará a los participantes a entender y mitigar los riesgos relacionados con la calidad y desastres en seguridad. Estos pueden alcanzarse poniendo en vigor los procedimientos de inocuidad desde la fuente de las materias primas hasta la entrega y asegurando el cumplimiento con las regulaciones y normas del gobierno. Esta formación se enfocará en la inocuidad alimentaria y aseguramiento de calidad a lo largo de la cadena alimenticia. Pre-requisitos: Los participantes deberán tener conocimientos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

TEMARIO: 1. Introducción a los conceptos de inocuidad alimentaria. 2. Requisitos ISO. 3. Programas de prerequisites. 4. Planificación HACCP. 5. Aplicación de los principios de HACCP. 6. Taller Programas prerequisites e identificación de peligros. 7. Presentación de resultados. 8. Monitoreo y verificación. 9. Revisión y mejora. 10. Defensa alimenticia.

DIRIGIDO A: Gerentes, supervisores y encargados del manejo de alimentos en empresas de alimentos para mascotas. Miembros del equipo de HACCP que trabajen en las operaciones de manufactura, almacenamiento y distribución de los alimentos y otras instalaciones dentro de la cadena alimenticia.

18.9E ENFOQUES PRÁCTICOS DE GESTIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS – 8 Hr.

Impartido por la Dra. Sheila Gatchalian, Universidad de Filipinas

Usualmente se imparte como precongreso de 8:30 a 17:30 Hr.

Cuota: \$ 5,425 + IVA. Incluye: Material, interpretación simultanea, 1 comida y servicio de café

DISEÑO DE EXPERIMENTOS

21.6 DISEÑO DE EXPERIMENTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (MG) – 24 Hr.

En Cd. de México, Monterrey, N. L. y Guadalajara, Jal. se impartirá en base a demanda.

Cuota: \$ 18,025 + IVA. Incluye: Interpretación simultánea, materiales, 3 comidas y servicio de café.

Alternativamente puede participarse en el curso

21-DISEÑO DE EXPERIMENTOS CON APOYO COMPUTACIONAL

Cuota: 11,425 + IVA. Incluye: Material, comida de medio día y servicio de café.

El mejoramiento continuo de productos y procesos es vital para mantenerse competitivo. El diseño de experimentos hace más eficaz el diseño, desarrollo y mejoramiento de productos y procesos, proporcionando información detallada y concluyente y a niveles más económicos que los enfoques tradicionales no planificados. En el curso se presentan diseños de experimentos y su correspondiente análisis estadístico que son poderosos, pero a la vez son sencillos de realizar y utilizar.

OBJETIVOS: 1. Dar a conocer los métodos para identificar y seleccionar los productos potenciales de desarrollar o mejorar y utilizar los enfoques para el reporte científico de resultados; 2. Enseñar a identificar y seleccionar los diseños experimentales apropiados para las situaciones dadas y 3. Desarrollar practica en el análisis estadístico e interpretación de los datos experimentales para generar conclusiones válidas.

TEMARIO: 1. Introducción al desarrollo y mejoramiento del producto. Identificación y selección del producto a mejorar. 2. Repaso de conceptos y técnicas estadísticas básicas. 3. Formulación de propuestas para el desarrollo o mejoramiento de productos. 4. Componentes de un reporte de investigación. (basado en experimentación). 5. Diseño de experimentos. Definición de términos. Principios y herramientas de experimentación. 6. Modelos sencillos de diseños de experimentos. Análisis bivariados y multivariados. Análisis de Varianza, Prueba de Duncan de rangos múltiples y su interpretación. 7. Revisión de posibles aplicaciones en su compañía. 8. Diseños factoriales (conceptos básicos, métodos y aplicaciones). 9. Experimentos en formulación y mezclas. 10. Métodos de Análisis e Interpretación Estadística.

PRERREQUISITOS: Conocimientos de estadística descriptiva y control estadístico de calidad.

TODOS LOS CURSOS LOS PONEMOS A SU DISPOSICIÓN PARA SER IMPARTIDOS EN SU PLANTA.

POR FAVOR SOLICITAR COTIZACIÓN

PLANIFIQUE SU PARTICIPACIÓN EN EL EVENTO MÁS IMPORTANTE SOBRE LA CALIDAD QUE SE REALIZA EN MÉXICO



XLVII CONGRESO NACIONAL DE CONTROL DE CALIDAD

38ª Convención Nacional de Círculos de Calidad

28º Seminario México Asia Pacífico de Calidad Total

28º Foro Internacional de IMECCA sobre la ISO 9000

21º Foro Internacional de IMECCA sobre la ISO 14000

13º Foro Internacional de IMECCA sobre la OHSAS/ISO 45001

9º Foro Internacional sobre Inocuidad y Defensa de los Alimentos

7º Foro Internacional de Calidad en Servicios de Salud

3er Foro Internacional de Calidad en la Ind de la Construcción

Pachuca, Hgo. Octubre 2 al 5 del 2019.

ADQUIERA LAS PONENCIAS DE LOS ANTERIORES CONGRESOS NACIONALES DE CONTROL DE CALIDAD DE 2002 HASTA 2018.

CD de ponencias= \$650 pesos + IVA

Libro de resúmenes= \$150 exento de IVA

Gastos de envío por orden= \$180 pesos + IVA

www.imecca.org.mx