

DIPLOMADO EN

# Seguridad e Inocuidad alimentaria

 100% a distancia



# Aplica la microbiología como la base para conocer y entender la reacción de los alimentos con la presencia de los microorganismos.



En este Diplomado conocerás y aplicarás las normas obligatorias mexicanas vigentes y las normas mexicanas voluntarias para hacer una adecuada planeación de la higiene de los centros de procesamiento de alimentos y cumplir con las normas, evitando las causas de contaminación de alimentos y reducir los riesgos de enfermedades transmitidas.

Obtendrás la certificación de Estándar de competencia (EC0081) y podrás elaborar un plan HACCP de acuerdo a giros empresariales de interés.

## ¿Por qué estudiar este programa?

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son un problema de salud pública y una causa importante de morbilidad, lo que ocasiona una carga económica significativa para las naciones, además de perjuicios para los consumidores y un impacto al comercio internacional de productos alimenticios.

Más de 250 enfermedades se transmiten a través de los alimentos y su incidencia ha aumentado considerablemente durante las últimas décadas por la globalización del mercado de alimentos y los cambios en los hábitos alimenticios.

Los alimentos inocuos son fundamentales para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, dos de los 17 objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible..

## Estructura



### DURACIÓN

120 horas



### HORARIO

Lunes y martes de  
18:00 a 21:00 hrs



### MODALIDAD

A distancia



### INVERSIÓN

Inscripción: \$1,600  
+ 5 colegiaturas  
de \$3,500

## ¿Para quién es este programa?

A toda persona propietaria de centros de empresas de A&B o responsable de procesos que involucren el manejo de alimentos. Gerentes de calidad de plantas procesadoras de alimentos. Para aquellos que requieran de los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes para manipular adecuadamente alimentos, materias primas y bebidas, en sus etapas de recepción, almacenamiento y preparación para el servicio de alimentación.

## ¿Qué aprenderás?

Desarrollarás un perfil crítico ante el manejo higiénico de los alimentos, basado en las normas y estándares mexicanos e internacionales.

## Competencias a desarrollar

- ✓ Clasificar las enfermedades transmitidas por los alimentos
- ✓ Detectar prácticas y puntos críticos en el manejo higiénico de los alimentos
- ✓ Estructurar un plan HACCP



## Claustro académico

El diplomado cuenta con docentes especializados y destacados en su área.



### **Dra. Elvira Paredes Estrada**

#### **Formación Académica**

Doctor en Análisis Estratégico y Desarrollo Sustentable. Universidad Anáhuac Mayab (2014-2017) Maestro en Alta Dirección y Negocios Internacionales. Universidad Anáhuac Mayab (2011-2013) Licenciatura en Nutrición, Universidad Autónoma de Querétaro. (1991-1995)

#### **Experiencia Docente**

Universidad Anáhuac Mayab, Profesor: Métodos de la investigación en ciencias sociales, Emprendimiento e Innovación, Liderazgo, Nutrición, Manejo higiénico de los alimentos, Gestión del servicio de alimentos, etc. (2014 – a la fecha)

Universidad del Valle de México. Profesor: Higiene y Manipulación de los alimentos y Nutrición. (2015- a la fecha)

#### **Experiencia Empresarial**

Fundador y Director General, Consultoría de Sistemas de Calidad y seguridad Alimentaria.

Consultoría seleccionado por la Secretaría de Fomento Turístico del Estado de Yucatán para la Certificación de empresas en Buenas Prácticas Sanitarias Yucatán.

Secretaría de Turismo Federal, Consultor Distintivo H y Punto Limpio.

Hospital Ángeles de Querétaro, Jefe de Servicios Nutricionales.

Grupo Técnico en Gastronomía los Azulejos del Bajío, Gerente de territorio operaciones de comedores industriales.

#### **Publicaciones y Materiales Diseñados**

Artículos indizados: Desarrollo de competencias emprendedoras en empresas de turismo alternativo. Un estudio en Yucatán México. ISSN 0185-6294.

COVID-19 y alimentos. (en proceso de publicación).

Materias y cursos diseñados en línea: Gestión seguridad sanitaria, Métodos de investigación en ciencias sociales. Nutrición.

Eventos Impartidos: Congreso Internacional de Investigación en Ciencias Administrativas Anáhuac Mayab

Ponente del coloquio doctoral,

Árbitro en el proceso de evaluación de ponencias, Sinodal.

(2015 -a la fecha)

Consultoría Elvira Paredes

Cursos y talleres para certificantes en manejo higiénico de los alimentos y calidad. (2005-a la fecha)



### **Dr. Inocencio Higuera**

Ingeniero Bioquímico en la Escuela de Ciencias Marítimas y Tecnología de Alimentos del ITESM-Campus Guaymas en 1975. Fue profesor de tiempo completo de este campus de 1976 a 1979 impartiendo cursos a nivel licenciatura y maestría. Obtuvo el Doctorado en Ciencias Alimentarias y Economía Agrícola en la Universidad de Cornell (1988). Fue Profesor-investigador y Director General del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD) en Hermosillo, Sonora, desde 1981 al 2002. Durante su gestión se fundaron las Unidades CIAD-Culiacán en Post-cosecha; CIAD-Mazatlán en Acuicultura y Manejo Ambiental; CIAD-Cd. Cuauhtémoc; CIAD- Cd. Delicias y CIAD-Unidad Guaymas, todas con enfoque a la vinculación y el impacto regional.

Su trabajo de investigación y desarrollo tecnológico ha estado enfocado al área de la ciencia y tecnología de alimentos y la innovación en las cadenas agroalimentarias, pesqueras y acuícolas. Ha sido miembro del grupo de expertos de FAO para la evaluación de riesgos microbiológicos en alimentos, operaciones post-cosecha, así como en temas de innovación y adición de valor en la agroindustria y la acuicultura. La aportación científica del Dr. Higuera se resume en la producción de 75 artículos de investigación original publicados en revistas especializadas y/o memorias de circulación internacional con arbitraje; 19 capítulos de libro; 9 libros en coedición; la dirección de 15 tesis de posgrado, (10 de maestría y 5

de doctorado); 3 patentes nacionales otorgadas y 3 en trámite También ha dictado 30 conferencias por invitación en México, Estados Unidos, España, Francia y Canadá. Ha sido responsable técnico de 40 proyectos de investigación y desarrollo tecnológico.

Ha recibido varias distinciones entre las que destacan el Premio Nacional al Mérito 2018 en Ciencia y Tecnología de Alimentos, la Presidencia del Consejo Consultivo de los Centros Públicos de Investigación, la Presidencia de la Red Nacional de Inocuidad Alimentaria y la Coordinación (FAO) del Primer Foro Internacional sobre Análisis de Riesgos Microbiológicos en Alimentos. Actualmente es miembro de numerosos comités de evaluación, Presidente del Comité Ciudadano de la Incubadora de Empresas en Biotecnología en el Parque de Innovación e Investigación Tecnológica de Nuevo León y miembro del Sistema Nacional de Investigadores (N-2) desde 1987 así como miembro Ad Honorem de diversas comisiones científicas y tecnológicas.



## Plan de Estudios

El plan de estudios del diplomado, está diseñado para aprovechar al máximo los tiempos del programa.

### 1 Microbiología de los alimentos.

*(30 horas).*

1. Introducción a los microorganismos de relevancia para los alimentos
2. Efectos de la temperatura, pH, Aw, oxígeno sobre el crecimiento de los microorganismos
3. Refrigeración y congelación como métodos de conservación
4. Tratamiento térmico y agentes químicos como métodos de conservación
5. Enfermedades Transmitidas por Alimentos
6. Empaque, Vida de anaquel e Indicadores de Calidad e Inocuidad

### 2 Norma Distintivo H, NMX-F-605-NORMEX-2018

*(30 horas).*

1. Peligros, físicos, químicos, biológicos y alérgenos en los alimentos.
2. Disposiciones técnicas relativas a la calidad y la higiene: Instalaciones físicas y sanitarias, personal, equipo, recepción y almacenamiento, limpieza y desinfección, preparación de alimentos, control de plagas. Lista de verificación y documentos.
3. Normas de referencia: Agua y Hielo: Modificación a la norma NOM-127-SSA1-1994, NOM-201-SSA1-2015. Códigos de colores para fluidos NOM-026-STPS-2008, NOM-159-SSA1-2016.
4. Productos químicos: Sistema Global Armonizado, NOM-018-STPS-2015.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009: Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas y Expendios.
6. Disposiciones generales: Control de materias primas, al-



macenamiento, Instalaciones y áreas, equipo y utensilios servicios.

### **3 Estándar de competencia EC0081**

*(30 horas)*

1. Conocimiento en general del Estándar de competencia (EC0081) Teoría de los elementos 1 a 3: Recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas.
2. Práctica elemento 1-3: Recibir higiénicamente, materias primas alimentos y bebidas
3. Práctica elemento 2-3: Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas
4. Práctica elemento 3-3: Aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas.
5. Prácticas finales para certificación: 1 de los elementos de 1 a 3
6. Prácticas finales para certificación: 2 de los elementos de 1 a 3

### **4 Módulo IV. HACCP y sus aplicaciones (30 horas)**

1. Introducción al Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)
2. Programas Pre-requisito para la implementación del HACCP
3. Análisis de Peligros, Determinación de Puntos Críticos de Control, Límites Críticos
4. Análisis de Peligros, Determinación de Puntos Críticos de Control, Límites Críticos
5. Monitoreo de Puntos Críticos de Control, Acciones y Medidas correctivas
6. Procedimientos para el mantenimiento de registros
7. Aspectos regulatorios y desarrollo de planes HACCP específicos



# Acercar de la UNIVERSIDAD ANÁHUAC MÉRIDA

Con **más de 35 años de historia**, en la **Universidad Anáhuac Mérida** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los **mejores programas educativos de la región**, creando contenido que se responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, **Diplomados y Cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional** brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.



## Conoce nuestras Certificaciones

Miembros de:



**uni>ersia**

Acreditados por



**FIMPES**

## Proceso de Admisión Educación Continua



01

Dirígete a



[merida.anahuac.mx/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



02

Explora la página y **encuentra el programa de tu preferencia.**



03

Una vez dentro del programa dirígete al botón de **“Quiero inscribirme”**.



04

El botón te redireccionará a nuestra plataforma, **es importante seguir los pasos que ahí se indican y completar la información** de manera correcta y sin faltas de ortografía.



**ANÁHUAC MÉRIDA**  
Educación Continua

**Continúa tu**  
*crecimiento profesional*

## Contacto



**WhatsApp**

(999) 220 0079



**Teléfono**

(999) 942 4800



**Correo**

posgrado.merida@anahuac.mx



**Web**

merida.anahuac.mx/posgrado