



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

DIPLOMADO EN
**SEGURIDAD E INOCUIDAD
ALIMENTARIA**

A DISTANCIA



- **Obtén el dominio de los estándares de protección y manejo higiénico de los alimentos y las normativas del país.**

DIPLOMADO EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE DIPLOMADO?

Conoce y aplica 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.



+3,500
Egresados de
Programas de
Posgrado

¿QUÉ APRENDERÁS?

Contarás con los conocimientos y habilidades para manejar de manera higiénica los alimentos, utensilios, cocinas o espacios de almacén, además de dominar las normas de seguridad e higiene aplicada a alimentos.

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

A toda persona responsable de procesos que involucren el manejo de alimentos. Gerentes de calidad de plantas procesadores 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.



COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- ✓ Manejo higiénico de la persona que tiene relación con el proceso de alimentos.
- ✓ Manejo higiénico de los alimentos.
- ✓ Manejo de los utensilios, cocinas o espacios de almacén de alimentos.
- ✓ Dominio de las normas de seguridad e higiene aplicada a alimentos.



DURACIÓN

120 horas



HORARIO

Lunes y Martes
de 18:00 hrs a las
21:00 hrs.



INVERSIÓN

Inscripción: \$4,000
y 5 colegiatura de
4,000 pesos



MODALIDAD

A distancia





CLAUSTRO ACADÉMICO



DRA. ELVIRA PAREDES

Doctora en Análisis Estratégico y Desarrollo Sustentable y Maestra en Alta Dirección y Negocios Internacionales por la Universidad Anáhuac Mayab y Licenciada en Nutrición por la Universidad Autónoma de Querétaro. Es fundadora y directora general de la Consultoría de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria, la cual fue seleccionada por la Secretaría de Fomento Turístico del Estado de Yucatán para la certificación de empresas en Buenas Prácticas Sanitarias Yucatán. Además, cuenta con 10 años de experiencia como docente y con publicaciones académicas en revistas indizadas.

DR. INOCENCIO HIGUERA CIAPARA

Ingeniero Bioquímico. Doctorado en Ciencias Alimentarias y Economía Agrícola, Profesor-investigador y Director General del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Miembro experto de la FAO para la evaluación de riesgos microbiológicos en alimentos, operaciones post-cosecha. 75 artículos de investigación.

Asesor y evaluador de numerosos proyectos de factibilidad técnica económica de los sectores agroalimentarios, pesqueros y acuícolas. Conferencista, Premio Nacional al Mérito 2018 en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (N-2) desde 1987.



PLAN DE ESTUDIOS

Módulo I.

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Introducción a los microorganismos de relevancia para los alimentos.
- Principales agentes etiológicos de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS).
- Refrigeración y congelación como métodos de conservación de alimentos.
- Tratamiento térmico y agentes químicos como métodos de conservación de alimentos.
- Empaque, vida de anaquel e indicadores de calidad.
- Integración de conceptos para la mejor conservación y preparación de alimentos.



+150

Programas
de **Posgrado**
y **Educación**
Continua

Módulo II.

NORMA DISTINTIVO H, NMX-F-605-NORMEX-2018

- Peligros, físicos, químicos, biológicos y alérgenos en los alimentos.
- NMX-F-605-NORMEX-2018. 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.
- NMX-F-605-NORMEX-2018.
- Lista de verificación y documentos.
- 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.
- Productos químicos: Sistema Global Armonizado, NOM-018-STPS-2015.
- NOM-251-SSA1-2009: Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas y Expendios.
- NOM-251-SSA1-2009: Disposiciones generales: Control de materias primas, almacenamiento, Instalaciones y áreas, equipo y utensilios servicios.

Módulo III.

ALINEACIÓN AL ESTÁNDAR DE COMPETENCIA EC0081

- Conocimiento en general del Estándar de competencia (EC0081).
- Recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas.
- Recibir higiénicamente, materias primas alimentos y bebidas, Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.
- Presentaciones para retroalimentación a candidatos a evaluación 1.
- Presentaciones para retroalimentación a candidatos a evaluación 2.
- Presentaciones para retroalimentación a candidatos a evaluación 3.
- Retroalimentación a candidatos a presentar evaluación para certificación.

Módulo IV.

HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

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



+8,000
Alumnos de
**Posgrado y
Educación
Continua**



ACERCA DE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con **más de 35 años de historia**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los **mejores programas educativos de la región**, creando contenido que 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

EDUCACIÓN CONTINUA

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1



Entra a nuestra página:

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



2



Encuentra el programa de tu preferencia.

3



Clic al botón **«Aplicar a programa»**, el cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

5



Realiza el pago de tu inscripción al programa educativo.

4



Crea tu cuenta con los datos: **Nombre, correo electrónico y teléfono.**



CONTACTO

WHATSAPP
(999) 220 3086

TELÉFONO
(999) 942 4800

CORREO
posgrado.merida@anahuac.mx

WEB
merida.anahuac.mx/educacion-continua



CONTINÚA TU
crecimiento profesional