



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

DIPLOMADO EN

Seguridad e Inocuidad Alimentaria



A DISTANCIA



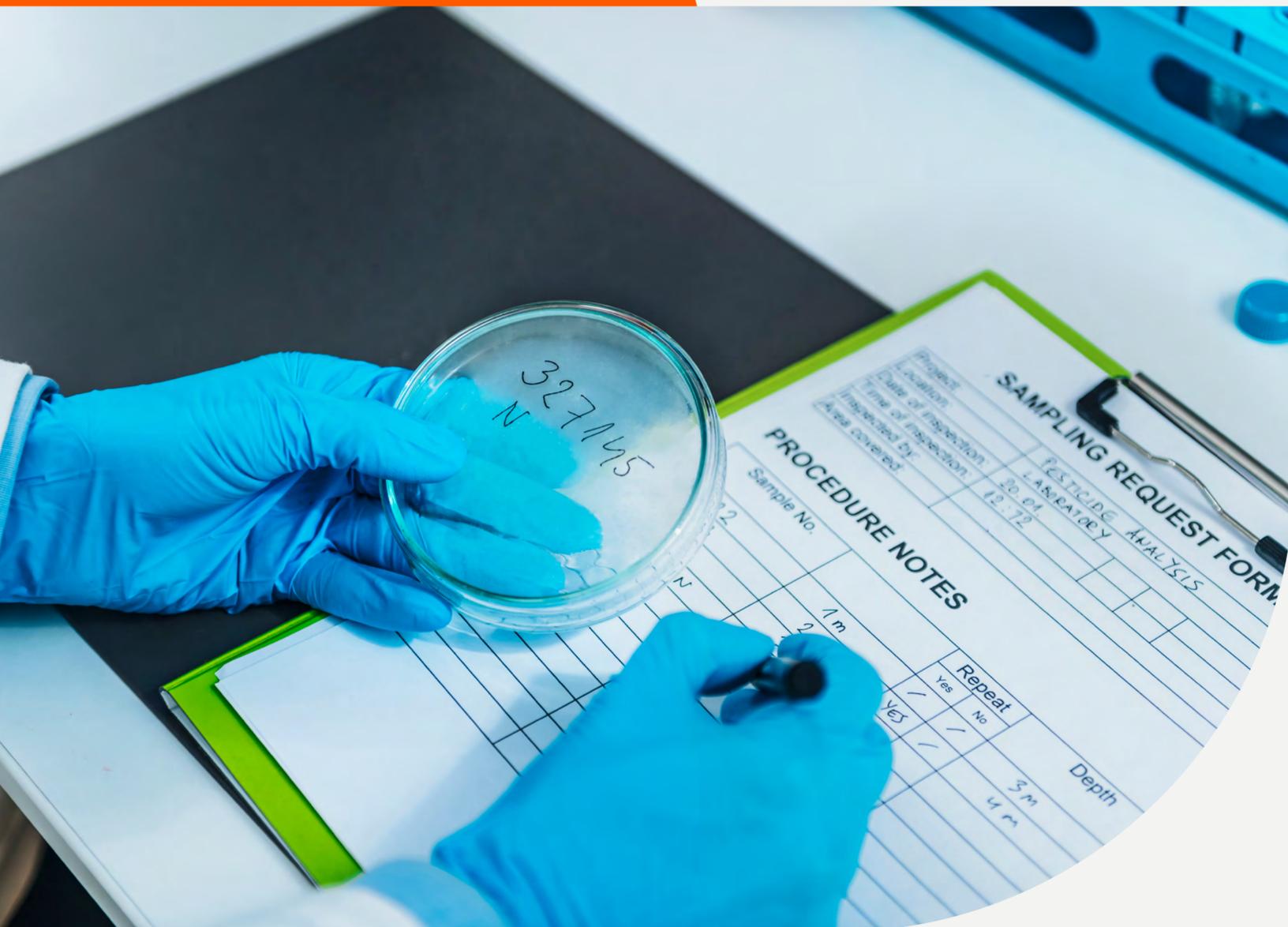
PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

DIPLOMADO EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Aprender a garantizar la inocuidad alimentaria con base en conocimientos científicos y consideraciones regulatorias.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40
ANIVERSARIO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este diplomado responde a la necesidad urgente de garantizar la inocuidad alimentaria en todos los eslabones de la cadena de suministro. La creciente exigencia del consumidor y de los organismos reguladores obliga a contar con profesionales altamente capacitados en normas nacionales e internacionales, sistemas de calidad y manejo higiénico de los alimentos.

A través de un enfoque práctico, este programa ofrece herramientas clave como el dominio del Distintivo H, la alineación al estándar de competencia EC0081 y la estructuración de planes HACCP para distintos contextos operativos.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Aplicar conocimientos de microbiología para garantizar la inocuidad alimentaria
- ✓ Cumplir con normas oficiales mexicanas y estándares voluntarios como el Distintivo H
- ✓ Implementar buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos y bebidas
- ✓ Estructurar planes HACCP aplicables a diferentes industrias alimentarias
- ✓ Identificar puntos críticos de control y tomar decisiones basadas en el análisis de riesgos



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a personas propietarias o responsables de establecimientos de alimentos y bebidas, gerentes de calidad, jefes de producción o consultores que estén vinculados al manejo higiénico de alimentos. También se recomienda para personal técnico o profesional que busque especializarse en normas y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Identificar tendencias de las enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs) y sus agentes etiológicos



Aplicar las BPM de acuerdo a la normatividad vigente.



Implementar planes HACCP en establecimientos que manejan, procesan y/o comercializan alimentos.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Estandarización de procedimientos



Gestión de documentación normativa



Liderazgo en implementación de sistemas de inocuidad.



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



MODALIDAD:
A distancia



NIVEL:
Avanzado



HORARIO:
Lunes, martes y miércoles de
18:00 a 21:00 hrs.



DURACIÓN:
160 horas
(4 meses)



MÓDULOS:
4 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción de \$6,000 y 4
colegiaturas \$6,000 MXN

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO I

Microbiología de los alimentos

- 1.1. Principales características y variables que afectan la calidad e inocuidad
- 1.2. Tipos de microorganismos y crecimiento microbiano
- 1.3. Principales patógenos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- 1.4. Criterios microbiológicos
- 1.5. Microbiología e inocuidad en alimentos preservados con frío
- 1.6. Microbiología e inocuidad en alimentos tratados con calor
- 1.7. Microbiología e inocuidad en alimentos de origen animal (carnes, aves)
- 1.8. Microbiología e inocuidad en alimentos de origen marino y acuícola
- 1.9. Microbiología e inocuidad en alimentos de cereales
- 1.10. Microbiología e inocuidad de jugos de frutas y otras bebidas
- 1.11. Microbiología e inocuidad de productos lácteos
- 1.12. Envase, empaque, vida de anaquel y la inocuidad alimentaria
- 1.13. Aspectos regulatorios relacionados con la inocuidad alimentaria



MÓDULO II

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

2.1. NMX-F-605-NORMEX-2018: Disposiciones técnicas relativas a la calidad y la higiene

2.1.1. Instalaciones físicas y sanitarias

2.1.2. Personal, equipo, recepción y almacenamiento, limpieza y desinfección, preparación de alimentos, control de plagas

2.1.3. Lista de verificación

2.1.4. Registros y documentos

2.2. Normas de referencia:

2.2.1. Agua y hielo: NOM-127-SSA1-2021 y NOM-201-SSA1-2015

2.2.2. Huevo y sus productos: NOM-159-SSA1-2016

2.2.3. Códigos de colores para fluidos: NOM-026-STPS-2008

2.2.4. Productos químicos: Sistema Global Armonizado, NOM-018-STPS-2015

2.3. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

2.3.1. Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas y expendios

2.3.2. Disposiciones generales, control de materias primas, almacenamiento, instalaciones y áreas, equipo y utensilios y servicios

2.11. Lista de verificación y documentos





MÓDULO III

Alineación al Estándar de competencia EC0081

3.1. Conocimiento en general del estándar de competencia (EC0081)

3.1.1. Teoría del elemento 1 de 3: Recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

3.1.2. Teoría del elemento 2 de 3: Recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

3.1.3. Teoría del elemento 3 de 3: Recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

3.2. Práctica elemento 1-3: Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas

3.3. Práctica elemento 2-3: Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas. Práctica individual por participante voluntario, retroalimentación

3.4. Práctica elemento 3-3: Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas. Práctica individual por participante voluntario, retroalimentación

3.5. Evaluación práctica individual y retroalimentación a evaluación de participantes programados (repetido durante sesiones)

3.6. Cierre y retroalimentación general



MÓDULO IV

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

4.1. Introducción al Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP). CODEX

4.2. Pasos preliminares: Equipo HACCP, descripción del producto, descripción del proceso, diagrama de flujo

4.3. Análisis de peligros, determinación de puntos críticos de control, límites críticos – Primera parte

4.4. Análisis de peligros, determinación de puntos críticos de control, límites críticos – Segunda parte

4.5. Monitoreo de puntos críticos de control, acciones y medidas correctivas

4.6. Validación, verificación y registros

4.7. Análisis de riesgos

4.8. Presentación de planes HACCP (Supermercados)

4.9. Presentación de planes HACCP (Comedores industriales)

4.10. Presentación de planes HACCP (Plantas industriales de proceso)

4.11. Presentación de planes HACCP (Restaurantes)

4.12. Presentación de planes HACCP (Manejo y procesamiento de frutas y vegetales)

4.13. Presentación de planes HACCP (Otros sectores)





PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



DR. INOCENCIO HIGUERA CIAPARA

Ingeniero Bioquímico con Doctorado en Ciencias Alimentarias y Economía Agrícola.

Se desempeña como profesor e investigador de la Universidad Anáhuac Mayab. Fue investigador y director general del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Ha sido miembro del Comité de Expertos de la FAO en riesgos microbiológicos de los alimentos y operaciones postcosecha.

Cuenta con más de 90 artículos de investigación. Ha sido asesor técnico de numerosos proyectos en el sector agroalimentario, pesquero y acuícola. Ganador del Premio al Mérito en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2018. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores desde 1987.



DRA. ELVIRA PAREDES ESTRADA

Nutrióloga con Maestría en Alta Dirección y Negocios Internacionales, y Doctorado en Análisis Estratégico y Desarrollo Sustentable por la Universidad Anáhuac Mayab.

Actualmente es Directora General de su propia consultoría especializada en calidad y seguridad alimentaria. Consultora en Distintivo H y Punto Limpio para la Secretaría de Turismo Federal desde 2005. Ha sido Jefa de Servicios Nutricionales en el Hospital Ángeles de Querétaro y Gerente de comedores industriales en el Bajío.

Es docente de asignaturas como higiene alimentaria, nutrición, métodos de investigación, liderazgo, innovación y emprendimiento. Participa como capacitadora en programas de profesionalización de servicios alimentarios y ha contribuido a la formación de múltiples generaciones de especialistas en el área.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Entra a nuestra página:

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



Encuentra el programa
de tu preferencia.

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

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

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.





ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CONTACTO

CARLOS CARRILLO

-  **WA/** (999) 335 8264
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT/** 1613
-  **MAIL/** carlos.carrillo@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional