



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

Diplomado en Seguridad e Inocuidad Alimentaria



A DISTANCIA





¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Actualiza tus procesos alimentarios con criterios técnicos y normativos

Este diplomado te brinda una formación integral para fortalecer la higiene, seguridad e inocuidad en entornos donde se procesan, almacenan o preparan alimentos. A través de contenidos normativos, microbiológicos y preventivos, podrás responder con mayor certeza a las exigencias sanitarias del sector y mejorar la calidad de los procesos alimentarios bajo tu responsabilidad.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Aplicarás normas mexicanas obligatorias y voluntarias para planear la higiene en centros de procesamiento de alimentos, reducir riesgos de contaminación, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, obtener la certificación del Estándar de competencia EC0081 y elaborar un plan HACCP de acuerdo con distintos giros empresariales.

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

¿Te identificas con este *perfil*?

Dirigido a personas responsables de procesos que involucren el manejo de alimentos, gerentes de calidad de plantas procesadoras de alimentos y quienes requieran 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?

- Identificar las principales características y variables que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos
- Reconocer tipos de microorganismos, crecimiento microbiano, patógenos y enfermedades transmitidas por alimentos
- Aplicar disposiciones técnicas de la NMX-F-605-NORMEX-2018 y normas de referencia relacionadas
- Comprender el Estándar de competencia EC0081 y sus elementos para el manejo higiénico de alimentos y bebidas
- Aplicar prácticas de recepción, almacenamiento y preparación higiénica de materias primas, alimentos y bebidas
- Elaborar planes HACCP para distintos giros empresariales de interés

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Capacidad para manejar higiénicamente alimentos, materias primas y bebidas



Dominio de normas de seguridad e higiene aplicadas a alimentos



Criterio técnico para prevenir riesgos de contaminación alimentaria



Habilidad para aplicar prácticas de higiene en utensilios, cocinas y espacios de almacén



Capacidad para elaborar planes HACCP según distintos contextos empresariales

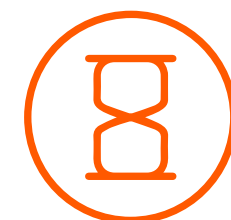
ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

Todo lo que necesitas saber antes de inscribirte.



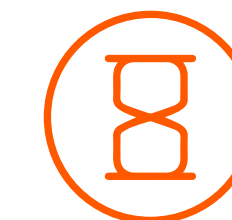
MODALIDAD

A distancia



NIVEL

Introdutorio



DURACIÓN

160 horas

4 meses | 6 módulos

HORARIOS

Lunes, martes y miércoles de 18:00 a 22:00 hrs.

**Sesiones de seguimiento/evaluación: viernes de 18:00 a 22:00 hrs y sábado de 08:00 a 14:00 hrs, según calendario del programa.*

SOLICITAR INFORMACIÓN →

INVERSIÓN

Inscripción: \$6,000 MXN

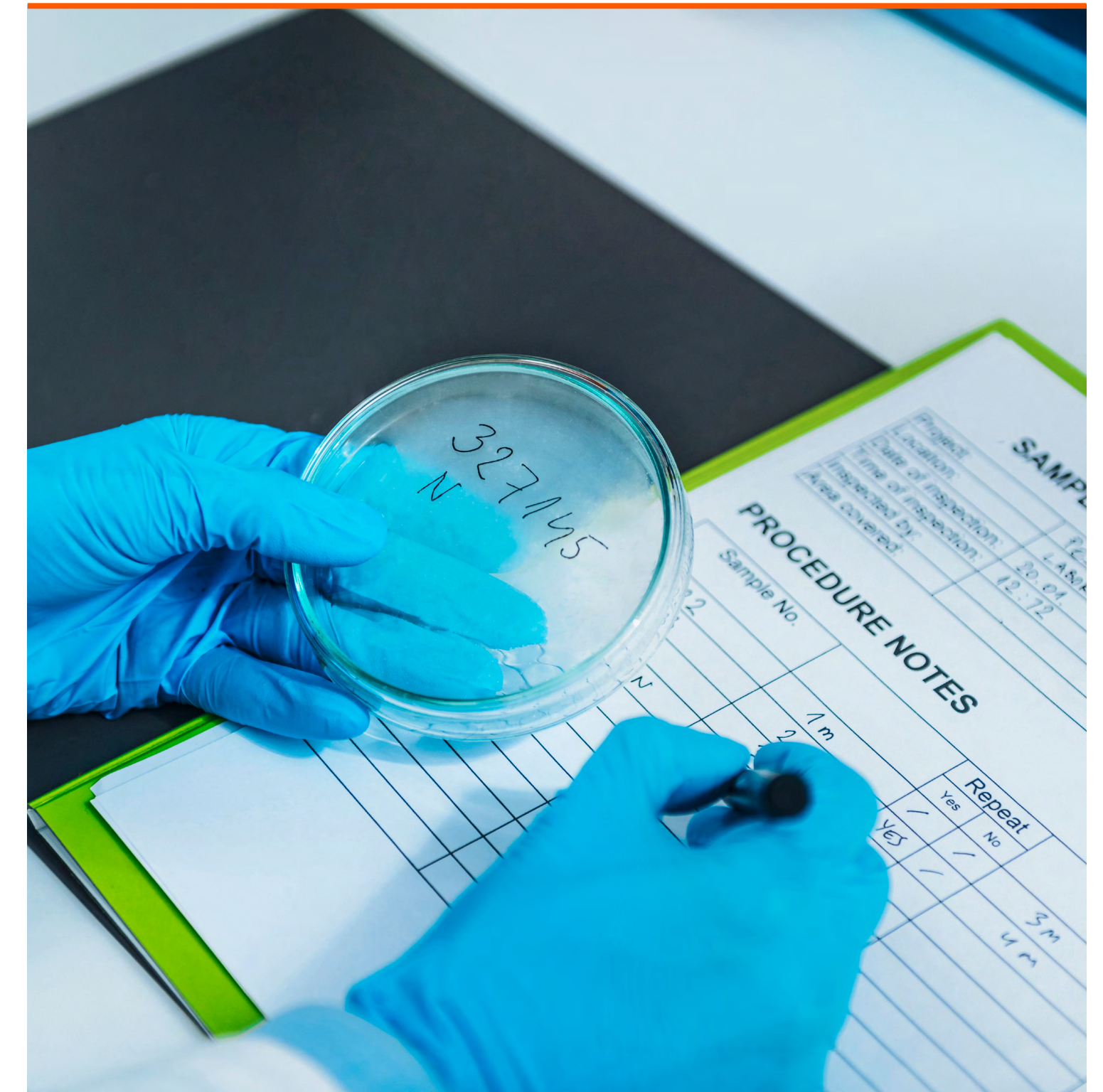
Colegiaturas: 4 colegiaturas de \$6,000 MXN



MÓDULO 1

Microbiología de los alimentos

- 1.1. Principales características y variables que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos
- 1.2. Tipos de microorganismos. Crecimiento microbiano
- 1.3. Principales patógenos y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)
- 1.4. Criterios microbiológicos
- 1.5. Microbiología e inocuidad de alimentos preservados con frío
- 1.6. Microbiología e inocuidad de alimentos tratados con calor
- 1.7. Microbiología e inocuidad de productos de origen animal (carnes, aves)
- 1.8. Microbiología e inocuidad de productos de origen marino y acuícola
- 1.9. Microbiología e inocuidad 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 2

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

- 2.1. Peligros físicos, químicos, biológicos y alérgenos en los alimentos
- 2.2. 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
- 2.3. NMX-F-605-NORMEX-2018. Lista de verificación
- 2.4. NMX-F-605-NORMEX-2018: registros y documentos
- 2.5. Normas de referencia: agua y hielo: NOM-127-SSA1-2021 y NOM-201-SSA1-2015. Huevo y sus productos NOM-159-SSA1-2016
- 2.6. Normas de referencia: códigos de colores para fluidos NOM-026-STPS-2008
- 2.7. Normas de referencia: productos químicos: Sistema Global Armonizado, NOM-018-STPS-2015
- 2.8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009: establecimientos de servicios de alimentos o bebidas y expendios
- 2.9. NOM-251-SSA1-2009: disposiciones generales, control de materias primas, almacenamiento, instalaciones y áreas, equipo y utensilios y servicios
- 2.10. NOM-251-SSA1-2009: lista de verificación y documentos

MÓDULO 3

Estándar de competencia EC0081

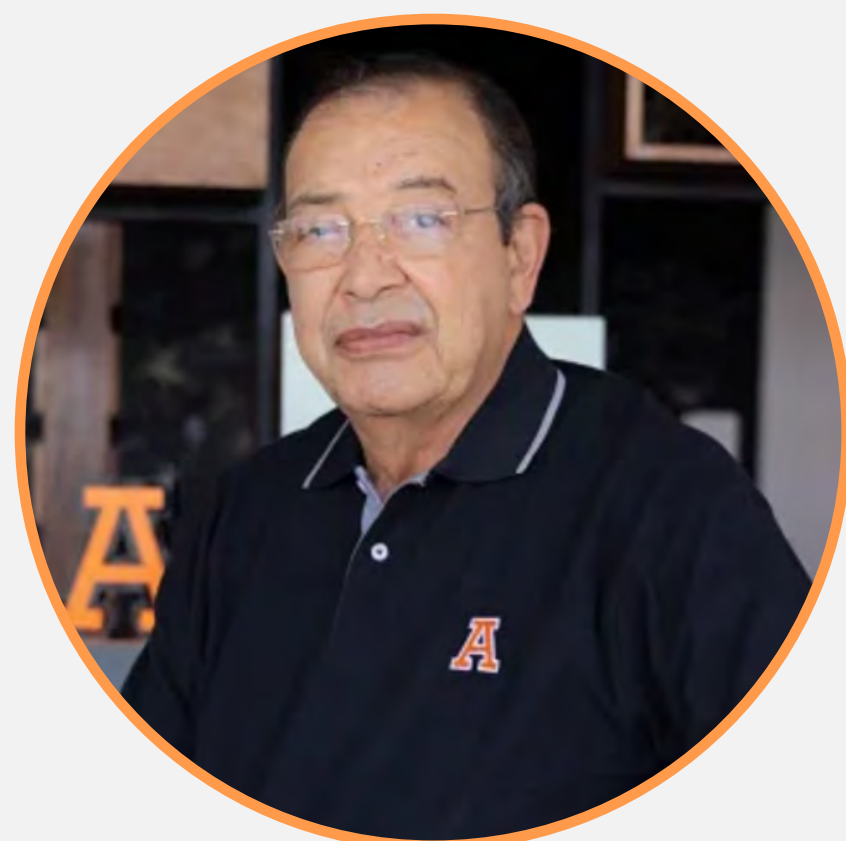
- 3.1. Conocimiento en general del Estándar de competencia EC0081. Teoría de los elementos 1 de 3: recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas
- 3.2. Conocimiento en general del Estándar de competencia EC0081. Teoría de los elementos 2 de 3: recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas
- 3.3. Conocimiento en general del Estándar de competencia EC0081. Teoría de los elementos 3 de 3: recibir higiénicamente, almacenar y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

- 3.4. Práctica elemento 1-3: recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas
- 3.5. Práctica elemento 2-3: almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas. Práctica individual por participante voluntario, retroalimentación
- 3.6. Práctica elemento 3-3: almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas. Práctica individual por participante voluntario, retroalimentación
- 3.7. Evaluación práctica individual y retroalimentación a evaluación de participantes programados
- 3.8. Cierre y retroalimentación general

MÓDULO 4

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point

- 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)"



DR.

Inocencio Higuera Ciapara

Ingeniero Bioquímico por el ITESM Campus Guaymas. Cuenta con Doctorado en Ciencias Alimentarias y Economía Agrícola por la Universidad de Cornell, obtenido en 1988.

Con más de dos décadas de experiencia, ha sido profesor-investigador y director general del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD), donde promovió la creación de diversas unidades de investigación en México. También desempeñó cargos relevantes en CONACYT, como Director Adjunto de Desarrollo Regional y Director Adjunto de Centros Públicos de Investigación.

Su trabajo ha sido clave en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos, con énfasis en la innovación en cadenas agroalimentarias, pesqueras y acuícolas. Ha colaborado con la FAO en temas de inocuidad alimentaria y postcosecha; ha publicado más de 75 artículos científicos, 19 capítulos de libros y 9 libros en coedición. Además, ha dirigido 15 tesis de posgrado, posee 6 patentes, recibió el Premio Nacional al Mérito en Ciencia y Tecnología de Alimentos en 2018 y es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 2.





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. Es Licenciada en Nutrición por la Universidad Autónoma de Querétaro.

Actualmente es directora general de su propia consultoría especializada en calidad y seguridad alimentaria. Es 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 en 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. Además, cuenta con experiencia docente y publicaciones académicas en revistas indizadas.



SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

MÁS DE 40 AÑOS FORMANDO LÍDERES EN EL SURESTE.

Una institución con vocación de excelencia, acreditaciones internacionales y una comunidad que impulsa el desarrollo profesional y humano de cada alumno.

En la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecer los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas integran conocimientos técnicos especializados con el desarrollo de habilidades de liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que cada egresado cuente con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán su crecimiento.



Comunidad de impacto

Claustro académico con experiencia real en la industria y una red de egresados con presencia nacional e internacional.



Formación integral

Programas diseñados para desarrollar profesionales con visión estratégica, valores sólidos y habilidades para transformar su entorno.

• **Universia**
Miembro

• **edX**
Plataforma asociada

• **FIMPES**
Acreditada

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

01

Entra a nuestra página

merida.anahuac.mx/educacion-continua 

02

Encuentra el programa de tu preferencia

Busca este curso y ubica el botón “Aplicar a programa”

03

Clic al botón «Aplicar a programa»

El cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

04

Crea tu cuenta

Con los datos: nombre, correo electrónico y teléfono.

05

Realiza el pago de tu inscripción

Al programa educativo y confirma tu lugar.

CONTACTO

Continúa tu crecimiento profesional



TU ASESOR

CARLOS CARRILLO

TEL (999) 942 48 00 Ext. 1613

MAIL carlos.carrillo@anahuac.mx

WEB merida.anahuac.mx/educacion-continua



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua