



**Diplomado en Administración
de Sistemas de Gestión
de Inocuidad Alimentaria**



EMBOECSA
PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA VIDA

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

FSSC 22000
FOOD SAFETY AND FOOD PROTECTION CERTIFICATION PROGRAM

BRCS Approved Virtual Trainer

El Diplomado en Administración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria está conceptualizado para formar especialistas en Sistemas de Gestión basados en inocuidad, con el que accederán a desarrollar pericia en la prospección, inspección, implementación y monitoreo en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria (proveedores, productores, centros logísticos, etc.).

Este programa está dirigido a la formación de personal calificado en sistemas de gestión; siendo responsables del monitoreo y toma de decisiones con el fin del velar un sistema de Inocuidad, capaces de dar soporte y respaldo a los sistemas adoptados.

Los participantes de este programa podrán incorporar los conocimientos adquiridos en la actividad profesional, contribuyendo a mejorar la capacidad de respuesta y mitigando problemas en relación a la Inocuidad de los Alimentos.





PERFIL DEL POSTULANTE

Personas con experiencia en la industria alimentaria, participes en la producción directa o indirecta de los alimentos y aseguradores de inocuidad, interesados en adquirir conocimientos sobre el manejo y monitoreo de Sistemas de Gestión sobre la Inocuidad de los Alimentos.

Por el carácter multidisciplinario del programa también pueden aplicar personas que trabajan en eslabones indirectos tales como: empaques, asesores externos, aditivos, mantenimiento, Industria de químicos de limpieza, control de plagas, etc.

PERFIL DEL EGRESADO

Por su carácter teórico-práctico, el que curse el Diplomado Administración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la ESPOL es capaz de analizar y auditar un sistema de inocuidad, proponer mejora continua, sistemas de revisión a proveedores, métodos de optimización documental y modelos de seguimiento que mitigan hallazgos en torno a la inocuidad de los alimentos.

Diplomado en Administración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

1 Módulo

Introducción a los Sistemas de Gestión de Inocuidad GFSI.

2 Módulo

Legislación Alimentaria.

3 Módulo

Contaminantes Alimentarios.

4 Módulo

Desarrollo de Programa de Monitoreo Ambiental Microbiológico.

5 Módulo

Establecimiento de Indicadores de Gestión.

6 Módulo

*Controles Preventivos para Alimentos FSPCA.

7 Módulo

*Comprendiendo los Requisitos FSSC 22000.

8 Módulo

*BRCGS OFICIAL Food Safety v8, entrenamiento para auditores(auditor training).

** Los Módulos con asterisco deben cancelar un Fee por la emisión del certificado por Entes Internacionales*

Requisitos de admisión

- Hoja de vida.
- Planilla de servicios básicos.
- Experiencia en procesamiento de alimentos o en el control de calidad.
- Título de tercer nivel (no indispensable).
- Copia de cédula.
- Recomendación académica o laboral.

Para estudiantes extranjeros tener en cuenta:

- Copia de cédula de identidad, o en su defecto copia a color del pasaporte vigente.
- Experiencia Laboral Comprobada (certificados laborales).

Internacionalización

- Extensión de Certificados Acreditados por Organismos Internacionales (GFSI, FSPCA, BRCS OFICIAL)
*Pago de los Fee por separado al inicio.

Horarios de Clases

- Modalidad Online
- Duración: 120 horas

Lunes-Martes
17h00-21h00

Fechas

Inscripción:

- A partir del 11 de agosto del 2020

Fecha de inicio del Diplomado:

- Se iniciará el 5 de octubre del 2020

Financiamiento

- Crédito directo, crédito estudiantil bancario o tarjeta de crédito.





Facultad de Ingeniería en
Mecánica y Ciencias de la Producción

Información y contactos:

Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción

www.fimcp.espol.edu.ec

Teléfono: +593 985 196 526 - +593 996 780 026

Atención: lunes a viernes de 08h00 a 16h30

email: laplaza@espol.edu.ec

Campus Gustavo Galindo Velasco - Km 30.5 Vía Perimetral

Guayaquil - Ecuador

