

Gestión de Calidad e Inocuidad para Restaurantes

Diplomado

Objetivo:

Proporcionar a los asistentes conocimientos y habilidades en el manejo de los alimentos para elaborar productos inocuos, que eviten la transmisión de enfermedades y la consecuente pérdida de prestigio de las instituciones donde laboran. Además de conocer los sistemas de calidad relacionados a ésta práctica que aplican para los establecimientos fijos donde se preparan y sirven alimentos.



A continuación se mencionan los temas que componen este diplomado.

1. Introducción a la Microbiología de Alimentos.
Que los manipuladores de alimentos aprendan la importancia de la acción de los microorganismos sobre los alimentos.
2. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.
Que los manipuladores de alimentos apliquen con un 90% de eficiencia las buenas prácticas de higiene y sanidad en el manejo de alimentos en establecimientos fijos de preparación de alimentos.
3. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
Que los asistentes conozcan los principios básicos y requisitos generales para mantener en condiciones adecuadas de limpieza e higiene los equipos y áreas de los establecimientos donde se elaboran alimentos.
4. Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.
Proporcionar información sobre la norma más promocionada y conocida en la industria restaurantera relacionada a la inocuidad de alimentos.
5. Introducción al Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
Que los asistentes aprendan los principios del sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos así como sus etapas previas y prerrequisitos, apliquen lo aprendido con un ejemplo práctico desarrollando los puntos principales de un plan HACCP.
6. Legislación Sanitaria aplicada a la Industria Restaurantera.
Que los asistentes conozcan las leyes, reglamentos y normas que las diferentes Secretarías Gubernamentales exigen a los establecimientos fijos dedicados a la elaboración de alimentos.
7. Introducción a la ISO 9000.

Que los asistentes conozcan el contenido y aprendan la aplicación de la norma ISO 9000 relacionada a establecimientos fijos dedicados a la elaboración de alimentos.

8. Introducción a la ISO 22000.

Que los asistentes conozcan el contenido y aprendan la aplicación de la norma ISO 22000 relacionada a establecimientos fijos dedicados a la elaboración de alimentos.

9. Introducción a Six Sigma.

Que los participantes del curso aprendan la metodología six sigma y su aplicación a los establecimientos fijos dedicados a la elaboración de alimentos.

Coordinador Académico

Graduado de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla como Químico Farmacobiólogo con orientación en Alimentos (2000), Especialista en Tecnología de Alimentos (BUAP 2006) y Maestría en Biotecnología (UDLA 2007)

Durante su trayectoria y experiencia laboral ha ocupado diferentes cargos como Líder de Negocios (Farmacias del Ahorro), Químico Analista (Asesores Especializados en Laboratorios) y Profesor de Tiempo completo en la Universidad Tecnológica de Huejotzingo en la carrera de Tecnología de Alimentos (2002-2006).

Además ha tomado diferentes cursos orientados al diseño e impartición de capacitación, desarrollo de habilidades gerenciales, técnico gestor de proyectos productivos y aquellos orientados a la implementación de normas de procesos (ISO 9000 e ISO 22000).

Actualmente se desempeña como Docente en diferentes universidades como la Universidad Interamericana y la Universidad Popular Autónoma de Puebla (UPAEP) actividad que combina con la consultoría en las áreas de Inocuidad Alimentaria, Tecnología de Alimentos y Biotecnología para empresas regionales.



M.C. Alfredo Benitez Rojas
Responsable del programa

Profesores

Alicia Reyes Herrera estudió la licenciatura en Ingeniería de Alimentos de 1999 a 2004 con la beca Americarum Universitas graduándose con Mención Honorífica y la Maestría en Ciencia de Alimentos de 2004 al 2006 en la Universidad de las Américas, Puebla. Del 2006 al 2007 trabajó en el Laboratorio de Control de Calidad de la UDLAP como químico analista, formó parte de las auditorías hechas por la EMA. Del 2008 al 2009 trabajó como consultor en Integral Solutions for the Food Industry asesorando a PYMES, impartió además el curso de Etiquetado Nutricional bajo la normatividad de la FDA en Guadalajara, Jalisco. En Agosto del 2009 ingresó como docente en la carrera de Nutrición y Tecnología de Alimentos en la Universidad Interamericana.

Mtra. Alicia Reyes Herrera

Ramón Verduzco Oliva es Ingeniero de Alimentos por la Universidad de Las Américas, Puebla. Ha tomado diplomados y cursos de Gestión de la Calidad (ISO 9001) y Gestión de la inocuidad alimentaria (ISO 22000), HACCP básico y avanzado, POES (procedimientos operativos estandarizados de higiene y sanidad en la industria de los alimentos), responsabilidad social, control estadístico de proceso y calidad, 5's en la industria de alimentos, administración de proyectos, etc. Es Lactólogo acreditado por el CEDELE (Centro de Estudios de la Leche). Actualmente es Gerente General de Procesadora Verduzco S.A. de C.V., empresa dedicada a la esterilización de alimentos y a la Consultoría en calidad e inocuidad alimentaria.

Ing. Ramón Verduzco Oliva

Fechas Límite

Recepción de solicitudes de admisión y pago:

Hasta el 30 de junio de 2011.

Inicio de cursos el 19 de agosto 2011.

Requisitos

- ◆ Pago de colegiatura.

Para los siguientes requisitos cuenta usted con un mes para entregarlos.

- Comprobante de domicilio.
- Curriculum Vitae actualizado con fotografía.

Nota: La UNIVERSIDAD INTERAMERICANA podrá cancelar el inicio de los diplomados que no cubran el mínimo de participantes requerido. En cuyo caso aplicará el reembolso de la colegiatura pagada por dicho diplomado. Esta cantidad será devuelta en las instalaciones del Campus Lomas de Angelópolis en un periodo de 10 días hábiles. El reembolso NO aplica después de haber iniciado cursos y cuando el participante decida no participar en el diplomado por cuestiones personales.

El precio del diplomado es de **\$12,000**. A continuación indicamos la forma de pago.

Opciones de pago:

| Contado | |
|--|-----------|
| Público General (10% de descuento) | *\$10,800 |
| Pagos Diferidos (cinco pagos mensuales) | |
| Público General | \$2,240 |
| *Precios con descuentos ya aplicados. | |

Actualmente en la U. Interamericana tenemos becas especiales para las siguientes personas:

- Exalumnos de la U. Interamericana,
- **Profesores de la U. Interamericana,**
- Profesores de Asignatura de Universidades Públicas o Privadas,
- **Empleados de la Secretaría de Educación Pública (SEP),**
- Empleados de empresas con Convenio con la U. Interamericana.
- **Empleados de empresas socias de COPARMEX, CANACO, CANACINTRA y CANIRAC.**

Nota: Estas becas especiales aplican para aquellos que se inscriban antes del 15 de junio.

Si Ud. coincide en alguna de las anteriores categorías le pedimos que por favor nos contacte por email (a.mejia@lainter.edu.mx) o por teléfono (222 4675074) a fin de proporcionarle el precio que le corresponde.

Tu depósito lo puedes hacer en el Banco o bien en las instalaciones de La U. Interamericana:

Banco Santander
Universidad Interamericana, A. C.
No. Cuenta 51114037044
No. Convenio 1454 No. De Referencia:
M102100000-9

Por favor envíanos vía email la ficha de depósito a a.mejia@lainter.edu.mx

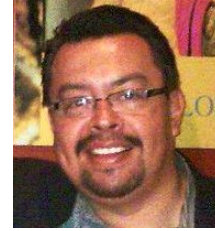
Si requiere emisión de factura a nombre de su empresa, es indispensable que nos envíe vía e-mail los depósitos escaneados por concepto de colegiatura, R.F.C. y los datos de facturación.



Informes

Mtro. Agustín Mejía Proa
Diplomados y Maestrías Universidad Interamericana

El Mtro. Mejía tiene el título de Ingeniería en Sistemas Computacionales por el Instituto Tecnológico de Pachuca. Así como de Maestría en Administración de Empresas con Especialidad en Mercadotecnia y estudios en Maestría en Calidad de Educación en la Universidad de las Américas (UDLAP). Como parte de su experiencia profesional ha trabajado desde 1991 como Consultor de Sistemas y Tecnología para algunas empresas del Sector Industrial y de Servicios. Cuenta con una experiencia de más de doce años en la coordinación, gestión y desarrollo de diplomados y maestrías a distancia en la UDLA. De esta última formó parte del equipo fundador de Educación a Distancia. Desde el año 2010 labora para la U. Interamericana. Orgulloso padre de dos niñas.



Mtro. Agustín Mejía Proa

Datos de contacto:

+52 (222) 4675074

e-mail: a.mejia@lainter.edu.mx

twitter: [@amproa](https://twitter.com/amproa)

Oficina: Aula de Medios.
Campus Lomás de Angelópolis