

7º SEMINARIO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y DEL AMBIENTE PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

PRESENTACIÓN:

El "Seminario en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario", se constituye en una opción de trabajo de grado en la modalidad seminario de profundización, para estudiantes de último año del programa de Ingeniería Agroindustrial de la Facultad de Ciencias Agrarias.

El presente seminario tiene como objetivo complementar las competencias adquiridas en el plan de estudios, específicamente en la adquisición de conocimientos y destrezas para documentar, desarrollar y auditar sistemas de gestión cuyos énfasis sean la inocuidad de los productos alimenticios, prevenir la contaminación ambiental; conocer los requisitos y la legislación relacionada tanto con los principios básicos y prácticas generales de higiene aplicados en el procesamiento de alimentos para consumo humano, como con la gestión ambiental en una empresa agroindustrial.

Adicionalmente, al profundizar sobre la estructura de las normas ISO 14001:2015 e ISO 22000:2018, los asistentes podrán conocer y aplicar los principios de auditoría de un sistema de gestión integrado, al igual que la metodología necesaria para realizar auditorías internas sobre los dos estándares y contribuir a la mejora continua del sistema de gestión integrado (ambiental e inocuidad), en las empresas alimentarias agroindustriales.

POBLACIÓN:

Dirigido a estudiantes del programa de Ingeniería Agroindustrial de conformidad con los requisitos establecidos en el artículo 72 de la Resolución 450 de 2015 de la Facultad de Ciencias Agrarias.

OBJETIVO GENERAL:

Mejorar las competencias teóricas y prácticas sobre los sistemas de gestión de la inocuidad y medio ambiente al igual que sobre los principios de auditoría de estos, para ser aplicadas en empresas del sector alimentario.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, exigidos por la normatividad sanitaria legal vigente a una empresa procesadora de alimentos.

Facilitar al asistente la fundamentación necesaria sobre el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (ARPCC).

Entender la finalidad y la estructura de los sistemas de gestión ambiental (ISO 14001) y de gestión de inocuidad de los alimentos (ISO 22000) y del sistema de gestión integral (HSEQ)

- Describir las responsabilidades de un auditor interno y la función de la auditoría Interna en el mantenimiento y la mejora del sistema de gestión.
- Adquirir la competencia para planificar y preparar una auditoría interna, y reunir pruebas de auditoría mediante observación, entrevistas y muestreos de documentos y registros.
- Estructurar y resolver un problema o estudio de caso, en empresas del sector alimentario, aplicando los conocimientos adquiridos en el seminario.

CONTENIDO (EJES TEMÁTICOS):

Componente de estudio de caso en empresa agroindustrial:

El estudiante determinará un problema real relacionado con la inocuidad o con un impacto ambiental en una empresa alimentaria agroindustrial existente y planteará su solución aplicando alguno(s) de los conceptos referentes a:

1. Buenas prácticas de manufactura y normatividad legal
2. Análisis de riesgos y puntos críticos de control (ARPCC)
3. Norma ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
4. Norma ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental
5. Auditoría Interna Integral BPM, ARPCC, norma ISO 14001:2015, norma ISO 22000:2018 con fundamento en la norma ISO 19011:2018.

METODOLOGÍA:

El seminario se desarrollará de manera semi-presencial, mediante una explicación de los temas y la dirección por parte de los profesores durante la fase del estudio de caso, quienes asesorarán el desarrollo de la propuesta y la documentación del informe final.

En el estudio de caso, el estudiante determinará un problema real en una empresa agroindustrial del entorno, relacionado con la inocuidad o con un impacto ambiental en una empresa alimentaria agroindustrial existente y planteará su solución aplicando los conocimientos adquiridos.

INSCRIPCIONES Y PAGOS: 30 de julio al 1 de agosto de 2025

FECHA DE INICIO: 4 de agosto de 2025

FECHA DE FINALIZACIÓN: 4 de septiembre de 2025

DURACIÓN: 360 horas distribuidas de la siguiente manera:

60 horas de asesoría, en las que los estudiantes recibirán acompañamiento para la construcción y desarrollo de su estudio de caso.



**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

300 horas de trabajo independiente, destinadas a estructurar y resolver un problema o estudio de caso, en empresas del sector alimentario.

HORARIO: Lunes a viernes 8:00am a 12:00m y 2:00pm a 4:00pm.

LUGAR: Facultad de Ciencias Agrarias. Campus Las Guacas

VALOR INVERSIÓN: \$1.425.000

NOTA: Después de cancelado el recibo de inscripción, solo se reintegra dinero por motivo justificado y realizando la solicitud formal en formato institucional con mínimo 5 días hábiles de anticipación a la fecha de inicio de la oferta académica.

CUPOS LIMITADOS

CERTIFICA UNIVERSIDAD DEL CAUCA

Te invitamos a inscribirte en el siguiente enlace:

1. Ingrese a: <https://bit.ly/InscripcionesCECAV>
2. Seleccione el evento en el cual se desea inscribir (**7º Seminario en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario**)
3. Se enviará recibo de pago al correo electrónico suministrado después del proceso de inscripción y verificación de datos (en días hábiles), y una vez se haya alcanzado el número mínimo de inscritos para la realización del evento.

Más Información:

Centro de Educación Continua, Abierta y Virtual
Correo electrónico: mercadeocecav@unicauca.edu.co
WhatsApp: 322 6722387

ORGANIZA: Grupo de investigación Calidad y competitividad en sistemas agroindustriales