



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES



FIUSAC
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE INGENIERÍA

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACTULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO Y LA
ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR DE AGEXPORT

ESPECIALIZACION EN INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

Nombre del curso: ESQUEMAS APROBADOS POR LA GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

CÓDIGO: IGA 107	CRÉDITOS ACADEMICOS: 2
COHORTE: 2da. Promoción	AÑO: 2015 - 2016
CATEDRATICO: Ing. Luis Palacios	FECHAS: Del 16 de enero al 05 de marzo de 2016
EDIFICIO: Hincapié	SALÓN: S-102
HORAS POR SEMANA: 3 hrs.	DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO: Sábado
HORARIO DE CURSO: 8:00 – 11:00 hrs.	DURACIÓN DEL CURSO: 24 hrs.

2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso da a conocer los lineamientos y normativa que forman parte de Global Food Safety Initiative (GFSI) y la FDA, así como su importancia dentro de la industria alimentaria, inocuidad alimentaria y gestión de la calidad. Se abarcan los principios de la GFSI y la FDA, los esquemas SQF, BRC, FSSC 22000 y sus certificaciones.

3. OBJETIVOS DEL CURSO

3.1. General

Proporcionar al profesional los conocimientos sobre Global Food Safety Initiative y la FDA y su impacto a nivel global en los sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, y que diferencie los esquemas más conocidos en el ámbito local (SQF, BRC y FSSC 22000).

3.2. Específicos

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

1. Comprender y emplear las tendencias y requisitos definidos por Global Food Safety Initiative (GFSI) dentro de los sistemas de gestión de calidad de una empresa cuya actividad comercial está dirigida a la industria alimentaria.
2. Cumplir con la normativa de los esquemas SQF, BRC y FSSC 22000 para lograr la certificación de la empresa en el contexto de seguridad y calidad de la inocuidad alimentaria.



3. Evaluar el sistema de gestión alimentaria de una empresa por medio de auditorías basadas en los estándares de seguridad y calidad de los alimentos que garantizan la seguridad del consumidor.
4. Crear una guía de gestión de control y seguridad de la inocuidad de los alimentos a lo largo de su cadena logística, bajo los estatutos de la FDA y la normativa BASC para garantizar el cumplimiento de la normativa de comercio internacional.

4. METODOLOGÍA

1. Exposición del docente para la introducción del tema.
2. Guías de lectura proporcionadas por el profesor y conclusiones sobre la misma para luego discutir en clase.
3. Clases magistrales como la transmisión de conocimientos y experiencias del especialista en el tema y que dé lugar al intercambio de ideas y participación del estudiante.
4. Aplicación de las herramientas y procedimientos de análisis vistos en clase en la resolución de casos.
5. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual para proporcionar el material a utilizar en clase.
5. Elaboración de una guía de gestión de control y seguridad de la inocuidad de los alimentos a lo largo de su cadena logística, bajo los estatutos de la FDA y la normativa BASC para garantizar el cumplimiento de la normativa de comercio internacional.

5. EVALUACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO:

De acuerdo con el Normativo de Evaluación y Promoción del estudiante de la Facultad de Ingeniería de la USAC, la nota mínima de promoción será de 70 puntos y se procederá así:

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
	Parciales	30 pts
	Análisis de casos	20 pts
	Proyecto	20 pts
Total de la Zona		70 %
Evaluación Final		25 %
Nota de Promoción		100 %



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES

6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:



FIUSAC
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE INGENIERÍA

- Unidad 1. Global Food Safety Initiative –GFSI-
- Antecedentes
 - Benchmarking
 - Misión, visión, objetivos
 - Reconocimiento
 - Estructura de Gobierno
 - Actualidad
- Unidad 2. Safe Quality Food Institute –SQFI- Código SQF 2000
- Introducción
 - En qué consiste el esquema SQF 2000
 - Apoyo
 - Empresas locales certificadas
- Unidad 3. BRC Global Standards
- Inicio
 - Estándares que incluye BRC
 - Empresas locales certificadas
- Unidad 4. Food Safety System Certification FSSC 22000
- Inicio
 - Norma Internacional ISO 22000 e ISO 22002-1
 - Fundación para la certificación de seguridad alimentaria
 - ¿por qué se ha desarrollado FSSC 22000?
 - Descripción del esquema
 - Empresas certificadas FSSC 22000

7. BIBLIOGRAFIA

1. Newslow, Debby. *Food Safety Management Programs: Applications, Best Practices, and Compliance. Food science and technology*. U.S.: CRC Press, 2013. 389 p. ISBN 143982679X, 9781439826799.
2. ARCHER, D.L.; J.E. KVENBERG. Incidence and cost of foodborne diarrheal disease in the United States [Incidencia y costo de las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos]. *Journal of Food Protection*, 48:887-894. 1985.
3. Comité sobre la Salmonella. *An Evaluation of the Salmonella Problem*. National Academy of



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES



ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR



FIUSAC
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE INGENIERÍA

- sciences. Washington, DC.: Publicación NRC, 1969. 207 p.
4. Consejo para la Tecnología y Ciencia Agrícola. Foodborne Pathogens: Risks and Consequences. Informe del grupo de trabajo N.º122. Ames, Iowa: Consejo para la Tecnología y Ciencia Agrícola, 1994. 87 p.

8. FUENTES DE REFERENCIA

1. Las Normas Consolidadas de AIB International para la Inspección de Programas de Prerrequisito y de Seguridad de los Alimentos. AIB International, 2012.
2. Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, 21 U.S.C. 374. Inspección.