

**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: SEGURIDAD COMO FACTOR DE COMPETITIVIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA**

CÓDIGO: IGA 108	CRÉDITOS ACADEMICOS: 2
COHORTE: 2da. Promoción	AÑO: 2015 - 2016
CATEDRATICO: Ing. Luis Palacios – Ing. Roberto Mota	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: 11:00 – 14:00 hrs.	DURACIÓN DEL CURSO: 24 hrs.

2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso da a conocer los lineamientos y normativa que forman parte de la FDA, así como su importancia dentro de la industria alimentaria, inocuidad alimentaria y gestión de la calidad.

3. OBJETIVOS DEL CURSO**3.1. General**

Proporcionar al profesional los conocimientos sobre FDA, Food Defense, bioterrorismo 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 la Food and Drugs Administration (FDA) dentro de los sistemas de gestión de calidad de una empresa cuya actividad comercial está dirigida a la industria alimentaria.
 2. Cumplir con la normativas 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



AGEXPORT
ASOCIACIÓN GUATEMALTECA DE EXPORTADORES

estándares de seguridad y calidad de los alimentos.



FIUSAC
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE INGENIERÍA

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.
4. 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, Food Defense y Bioterrorismo 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
		<hr/>
Total de la Zona		70 %
Evaluación Final		25 %
		<hr/>
Nota de Promoción		100 %

6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidad 1. FDA

- Seguridad en la cadena logística
- Estándares de seguridad
- Inspección de contenedores
- Defensa de alimentos



- Gestión de riesgos en seguridad y evaluación de vulnerabilidades
- BASC
- Traslados de responsabilidades según normas internacionales de comercio

Unidad 2. Introducción al Food Defense

- Importancia
- - Diferencias con HACCP
- - Bioterrorismo y Seguridad alimentaria
- - Tipos de contaminación intencional
- - Aspectos regulatorios
- - FDA
- - Ley del Bioterrorismo
- - Ley de la Modernización de la Inocuidad de Alimentos
- - Reportable Food Registry

Unidad 3: Los elementos básicos de un Plan de Seguridad de la planta

- - Evaluación de las medidas preventivas generales
- - Evaluación de vulnerabilidades
- - Selección de las estrategias de prevención específicas
- - El equipo de Food Defense
- - Responsabilidades del equipo
- Integrantes del equipo

7. BIBLIOGRAFIA

1. <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-defense-defense-and-emergency-response>
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. 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.



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES

8. FUENTES DE REFERENCIA



FIUSAC
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE INGENIERÍA

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.
3. <http://www.fsis.usda.gov/foddefense>