



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES



ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR
de AGEXPORT



FIUSAC
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE INGENIERIA

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

INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

Nombre del curso: Procesos y Protocolos de Certificación en la Comercialización de Alimentos

CÓDIGO: IGA 109	CRÉDITOS ACADEMICOS: 2
COHORTE: 2da. Promoción	AÑO: 2015 - 2016
CATEDRATICO:	FECHAS: Del 12 de marzo al.....
EDIFICIO: Hincapié	SALÓN: S-102
HORAS POR SEMANA:	DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO: Sábado
HORARIO DE CURSO:	DURACIÓN DEL CURSO:

2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso presenta los procesos y principios existentes que hacen posible la certificación internacional tanto de los procesos como de los productos alimenticios de una empresa a nivel internacional. Se tratan temas como esquemas de certificación, inspecciones y auditorías, garantías de calidad y como diferenciar un certificado fitosanitario de un protocolo de norma.

3. OBJETIVOS DEL CURSO

3.1. General

Proporcionarle al estudiante los conocimientos necesarios para poder identificar el esquema de certificación más adecuado a las operaciones, condiciones y necesidades de las empresas.

3.2. Específicos

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

1. Identificar los procesos de certificación, medibles y atribuibles para la obtención de un sello de calidad que garantice al consumidor la sanidad, higiene y calidad de un producto alimenticio.
2. Implementar un guía que permita generar una certificación de origen del producto que se produce y comercializa en un negocio.

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. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual.
5. Proyecto para la elaboración de una guía que permita generar una certificación de origen del producto que se produce y comercializa en un negocio.

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	35 pts
	Proyecto	35 pts
		<hr/>
Total de la Zona		70 %
Evaluación Final		30 %
		<hr/>
Nota de Promoción		100 %

6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:

- Unidad 1. Introducción a los protocolos de certificación
- Introducción a los procesos de certificación
 - Términos y definiciones relacionadas a los esquemas de certificación
 - Partes involucradas en un proceso de certificación
 - Garantías de calidad y certificación de alimentos
 - Objetivos de una certificación
 - Inspecciones y auditorías
 - ¿Qué representa una certificación?
 - ¿Para qué sirve un certificado?



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES



- Certificación de producto
- Certificación de proceso
- Tipos y esquemas de certificación de origen
- Tipo de producción
- Tipo de producto de comercio
- Sellos de calidad
- De denominación
- Diferencia entre un certificado fitosanitario y de un protocolo de norma privada y/o comercial

7. BIBLIOGRAFIA

1. FAO/OMS. *Sistemas de Inspeccion y Certificacion de Importaciones y Exportaciones de Alimentos: Comision FAO/OMS del Codex Alimentarius*. 3a ed. Roma: Food & Agriculture Org., 2007. 92 p.
2. Equipo Vértice. *Implantación de un sistema de gestión medioambiental*. España: Editorial Vértice, 2008. 154 p. ISBN 8492598166, 9788492598168.

8. FUENTES DE REFERENCIA

1. Comisión Guatemalteca de Normas: <http://www.coguanor.gov.gt>