

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA FACULTAD DE CIENCIAS COORDINACIÓN DE EXTENSIÓN				
PROPUESTA PARA INTRODUCIR CURSOS DE EXTENSIÓN, DIPLOMADOS, SERVICIOS Y ACTUALIZACIONES TÉCNICAS Y PROFESIONALES				
DATOS DEL COORDINADOR RESPONSABLE				
Nombre (s)	Apellido (s)		C.I.	
Raúl José	Martínez Valdivieso		3.935.538	
Profesión Docente Biologo Profesor Investigador	Grado Académico	LIC. <input checked="" type="checkbox"/> DR. <input type="checkbox"/>	MSc <input checked="" type="checkbox"/> ESPEC. <input type="checkbox"/>	OTRO <input type="checkbox"/>
ORDINARIO <input type="checkbox"/> CONTRATADO <input type="checkbox"/>	Categoría	INST. <input type="checkbox"/> ASOC. <input type="checkbox"/>	ASIST. <input type="checkbox"/> AGR. <input checked="" type="checkbox"/>	TIT. <input type="checkbox"/>
Dedicación JUBILADO				
Dirección de Trabajo Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Calle Suapure, Lomas de Bello Monte. Caracas.				
TELÉFONOS:				
Oficina 0212 753 47 43 0212 753 44 03	Fax	Celular 0424 310 50 33	E-mail rmartinezvaldivieso@hotmail.com	
Firma del Coordinador				

DATOS DE LOS PROFESORES QUE PARTICIPAN EN LA ACTIVIDAD			
Nombre (s)	Apellido (s)	C.I.	Teléfono
Raúl José	Martinez Valdivieso	3.935.538	0424 310 50 33
Nombre (s)	Apellido (s)	C.I.	Teléfono
Ivelio Antonio	Arispe Arispe	1.889.081.	0414 246 35 43
Nombre (s)	Apellido (s)	C.I.	Teléfono
Amaury José	Martínez Yepez	3.500.600	0414 281 19 60
Nombre (s)	Apellido (s)	C.I.	Teléfono
Rosa	Raybaudi-Massilia	6.249.508	0424 276 34 00

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD

Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

RESUMEN

El presente Diplomado integra los diferentes Sistemas, Programas, Controles y Normativas, desarrollados y actualizados a nivel Internacional y Nacional, inherentes a la Gestión de la Calidad e Inocuidad en el Sector Alimentos, abarcado toda la larga y compleja cadena agroalimentaria, sus peligros, riesgos y particularidades; desde el sector primario de producción hasta el consumidor final, pasando por insumos, servicios, procesamiento, preparación, manejo, transporte, almacenamiento, comercialización y consumo de los alimentos.

INTRODUCCIÓN

(Misión, Visión, Justificación y antecedentes de la actividad de extensión propuesta)

El Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela como institución pionera, referencial y de amplia trayectoria a nivel nacional en los estudios formales de Ciencia y Tecnología de Alimentos y su gran capital humano, de extensa formación, preparación y experiencia en las diferentes disciplinas asociadas a la fabricación, análisis, evaluación y control de los alimentos, ante las necesidades de formación, capacitación y actualización del personal del sector productivo nacional, industrias de alimentos, instituciones gubernamentales y de servicio en Venezuela que de alguna manera participan, colaboran, contribuyen, asesoran, regulan y controlan la calidad e inocuidad de los alimentos, realiza esta propuesta de diplomados dirigidos a Técnicos Superiores Universitarios, Licenciados, Ingenieros y otros profesionales relacionados con el sector agroalimentaria y actividades afines.

OBJETIVO GENERAL

Presentar una visión amplia y detallada de la evolución a nivel mundial de las diferentes necesidades y respuestas, requisitos y logros en materia de calidad de inocuidad alimentaria, con una secuencia, integración y coherencia a modo de poder gerenciar, gestionar o implementar los modernos sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad en la industria de alimentos y establecimientos afines.

OBJETIVO ESPECÍFICO

(Competencias a alcanzar)

1. Revisión a nivel nacional e internacional desde el punto de vista epidemiológico de los principales peligros que comprometen la inocuidad alimentaria. Evaluación y análisis de los peligros que comprometen la inocuidad alimentaria.
2. Establecer la diferencia entre Calidad e Inocuidad Alimentaria. Alcances, Objetivos, Regulaciones y Normativas Nacionales e Internacionales de cada uno de ellos.
3. Presentación secuencial y su interrelación, integración, importancia, alcance, implementación de los diferentes Sistemas, Programas, Prerrequisitos, Normativas y Regulaciones, Nacionales e Internacionales, inherentes a Calidad e Inocuidad Alimentaria.

MODALIDAD

Presencial (X)	A Distancia ()	Mixto ()
Lugar donde se realizará: El Diplomado podría ser impartido en la Facultad de Ciencias de la UCV, el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UCV, en Plantas de Alimentos o Instituciones Gubernamentales o Académicas. Total = 18 Temas, Impartido en 25 sesiones de 8 horas por sesión, para un total de 200 horas. Nota: Ver material anexa con distribución y contenido por cada tema.		

CONTENIDO

(Estructura
Curricular)

ACTIVIDAD	PROGRAMA O CONTENIDO	COMPETENCIAS
El Diplomado consta de 18 Temas los cuales serán impartido mediante 25 Sesiones de clases presenciales, donde adicionalmente según el tema se desarrollarán actividades prácticas, presentación de trabajos asignados y discusiones. Cada Sesión constará con una duración de 8 horas académicas de actividad, para un total de 200 horas.	Ver material anexo donde se presentan los 18 Temas, su orden de prelación, Contenido Programático y su descripción al detalle.	Al final de cada Tema el participante estará en la capacidad de manejar los aspectos conceptuales y vocabulario inherentes al Tema, su importancia y significado para la Calidad e Inocuidad de los alimentos, su situación en Venezuela y las bases para su implementación práctica en la Industria de Alimentos.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

DURACIÓN (Mínimo 120, Máximo 200 Horas académicas) TOTAL HORAS:			
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	FECHA DE INICIO	FECHA DE CULMINACIÓN	TOTAL DE HORAS
Tema 1: Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Venezuela (ETAs). Aspectos Epidemiología.	28 -09 -2013	28-09-2013	8 horas /1 Sesión
Tema 2: Peligros Asociados a la pérdida de Inocuidad en la Industria de Alimentos.	05-10 -2013	26-10-2013	24 horas /3 Sesiones

Tema 3: Sistemas de Calidad en la Industria de Alimentos.	02-11-2013	09-11-2013	16 horas / 2 Sesiones
Tema 4: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el Sector Primario de Producción de Alimentos.	16-11-2013	16-11-2013	8 horas / 1 Sesión
Tema 5: Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en la Industria de Alimentos.	23-11-2013	30-11-2013	16 horas / 2 Sesiones
Tema 6: Limpieza y Saneamiento en la Industria de Alimentos.	07-12-2013	07-12-2013	8 horas / 1 Sesión
Tema 7: Sistemas de Inocuidad en la Industria de Alimentos.	25-01-2014	22-02-2014	32 horas / 4 Sesiones
Tema 8: Objetivos de Inocuidad Alimentaria (FSO) y Criterios Microbiológicos.	01-03-2014	01-03-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 9: Legislación y Normativas para el Control de Calidad e Inocuidad de los Alimentos.	08-03-2014	08-03-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 10: Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL).	22-03-2014	22-03-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 11: Nuevas Tecnologías para la detección e identificación de los microorganismos en alimentos.	05-04-2014	05-04-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 12: Evaluación de Riesgo en la Industria de Alimentos.	12-04-2014	12-04-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 13: Tecnología, Calidad e Inocuidad en la Industria Láctea.	26-04-2014	26-04-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 14: Tecnología, Calidad e Inocuidad en la Industria Cárnica.	03-05-2014	03-05-2014	8 horas / 1 Sesión

Tema 15: Tecnología, Calidad e Inocuidad en la Industria Pesquera.	17-05-2014	17-05-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 16: Tecnología, Calidad e Inocuidad en la Industria de los Cereales.	24-05-2014	24-05-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 17: Tecnología, Calidad e Inocuidad en la Industria de Frutas.	07-06-2014	07-06-2014	8 horas / 1 Sesión
Tema 18: Tecnología, Calidad e Inocuidad en la Industria del Chocolate.	14-06-2014	24-06-2014	8 horas / 1 Sesión

CRONOGRAMA DE EVALUACIÓN

(Evaluación continua, debe garantizar el logro de las competencias del curso, el estudiante debe haber

Asistido a un mínimo de un 75% de las actividades programadas, cualesquiera que sean)

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
Temas de una sola Sesión (8 horas)	<ul style="list-style-type: none"> - Asistencia (10 %) - Participación (20 %) - Actividad Práctica Durante el curso (20 %) - Prueba corta presencial (20 %) - Actividad para la casa (30 %)
Temas de dos o mas Sesiones (16 horas)	<ul style="list-style-type: none"> - Asistencia (10 %) - Participación (20 %) - Actividad Práctica Durante el curso (20 %) - Actividad para la casa (20 %) - Examen presencial en el curso (30 %)
Nota: Cada Tema sera evaluado de forma individual por el Profesor que lo imparta y ello de acuerdo a su contenido y duración.	La escala de evaluación será de 1 a 20 puntos, siendo necesaria una calificación mínima definitiva de 15 puntos para su aprobación. Se requerirá además cumplir con la asistencia y/o participación en al menos 75% de las actividades programadas.

REQUISITOS DE INGRESO

(No requieren necesariamente que el participante posea grado académico. Corresponderá a la Instancia que formula el diplomado definir los requisitos de ingreso

Dirigido a Profesionales, Técnicos Superiores, Licenciados e Ingenieros con formación en el área de alimentos o carreras afines.

Dirigido a Profesionales, Técnicos Superiores, Licenciados e Ingenieros con formación en el área de alimentos o carreras afines.	
COSTO DEL CURSO POR PARTICIPANTE	Bs. 15.000,00

Anexar los siguientes Recaudos

1. Currículo Vitae y Fotocopia de la C.I./Pasaporte del Coordinador Responsable si no pertenece a la Institución, o si es Contratado
2. Aval del Tutor o Coordinador de Postgrado si fuera el caso.
3. Aval del Tutor, en caso de Profesores Instructores por Concurso de Oposición.
4. Anexar Propuesta de Acuerdos Administrativos