

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 Yopez	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 e 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)

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.

Establecer la diferencia entre Calidad e Inocuidad Alimentaria. Alcances, Objetivos, Regulaciones y Normativas Nacionales e Internacionales de cada uno de ellos.

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 ()
<p>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 Academicas.</p>		