



member  
of the



**CAMPUS VIRTUAL**

**CURSO TALLER:**

**GESTIÓN DE RIESGOS  
Y DOCUMENTACIÓN**

**Modalidad totalmente A DISTANCIA**

**En Idioma Español**

## PROGRAMA:

- Introducción
- Definición de términos de inocuidad alimentaria
- Revisión general de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
  - Brotes y factores que los propician
  - Impacto económico de las ETA; estudio de casos
- Conceptos actuales en inocuidad alimentaria
- Análisis de Riesgos
- Evaluación de Riesgos (ER)
- Enfoques cualitativo y cuantitativo
- Pasos para la ER con énfasis en riesgos microbiológicos
- Pasos para la ER con énfasis en riesgos microbiológicos
- Gestión de Riesgos (GR)
- Componentes de la GR
- Papel del gobierno, la industria y los consumidores
- Pasos para la GR
- Establecimiento de Objetivos de Inocuidad Alimentaria, Objetivos de Desempeño y Criterios de Desempeño
- Estudio de casos
- Comunicación de Riesgos (CR)
- Concepto y Principios de la CR.
- Relación entre ER y GR
- Gestión del riesgo- Directrices.
- Consideraciones complementarias de la Norma ISO 31000:2018
- Gestión de la documentación. Elaboración de manuales y normativas correspondientes. (se podrá aplicar a cualquiera de los rubros de la cadena alimentaria, ya sea procesos de proveedores o elaboración y expedición de carne vacuna, lácteos, hortifructicultura, productos del mar, etc.)

# Metodología:

La capacitación es A DISTANCIA por lo que el participante la puede realizar desde cualquier país o ciudad donde se encuentre.

**Modalidad:** asincrónica, vía Internet. El participante adecua sus tiempos de acuerdo a sus necesidades.

**Aula Virtual:** Se trabaja en una plataforma Web, muy amigable, de acceso las 24 horas, especialmente diseñada para estos cursos, desde donde se podrá acceder a los documentos, clases, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso.

La misma se encuentra en <http://www.quality-international.net/moodle>

(En caso de que el participante opte por no utilizar el Aula Virtual, se accede a los materiales por otra vía, también a distancia)

**Tutoría:** Cada participante podrá dejar sus consultas, dudas, etc., por WhatsApp, por email, o en la propia plataforma de cursos. Para responder las dudas y consultas de los participantes se podrán realizar en un plazo máximo de 72 horas hábiles, y para ampliar los contenidos en aquellos aspectos de interés en reuniones grupales o personales, previamente fijadas.

**Horarios:** Al ser en modalidad asincrónica, el participante puede acceder en los horarios que mejor le convenga, siempre respetando la cronología del curso.

Los cursos están diseñados en un formato de curso – taller, con análisis de casos prácticos. Toda la capacitación tiene un fuerte componente práctico con el objetivo de brindar herramientas a los participantes para una correcta gestión

## **DURACIÓN**

**Carga horaria estimada: 150 horas**

**Duración: los participantes tendrán hasta 4 meses para finalizar sin contar el proyecto final.**

### **La participación en el curso incluye:**

- Material de las presentaciones de todos los módulos
- Archivos complementarios.
- Diploma controlado y regulado por Quality International que certifica la capacitación recibida según su metodología.

# Staff docente principal de Quality International



Lcda. Luisa Cáceres

Directora de Quality International, member of the International HACCP Alliance, Doctora en Psicología doctrinal según Universidad Uniclaude Laude de EE. UU. Lic. en Psicología, U. de la R. O. del Uruguay. MBA (Máster en Administración de empresas- Efem España) Máster en Recursos Humanos (Efem España) Máster en Gestión de la calidad, medio ambiente y PRL (Prevención de Riesgos Laborales) Instructora líder de International HACCP Alliance, USA. Train the Trainer. Auditor Líder en Gestión de Calidad Enfocado al Sector Alimentario, Auditor HACCP, y Auditor en Sistemas Integrados. Graduada en responsable y Gerencia de la Calidad según ÖVQ (Asociación Austríaca para la calidad, miembro de varias sociedades similares de la Unión Europea) Miembro de la Asociación Euroamericana de Profesionales de las Ciencias Sociales, Coaching y Liderazgo. Ex miembro de Society Human Resources Management. Ex Jefa de Sistemas Integrados de Calidad e Inocuidad y del Departamento de Certificaciones Integradas de la empresa alimenticia más importante de Uruguay. Especialista en Calidad UNIT – ISO 9000 Ha impartido y coordinado numerosas actividades de capacitación relativas a cursos, conferencias y talleres sobre HACCP, GMP, SSOP, ISO 9000, ISO 22000, Auditorías, Competencias Laborales, Normalización en la Empresa, Marketing, etc. Miembro de la Asociación Mexicana para la Protección a los alimentos (AMEPA), afiliada a la International Association for Food Protection (IAFP) Especialista en Calidad de Servicios. PCQI según FSMA



Dr. Alejandro Castillo

Farmacobiólogo, Universidad de Guadalajara, México. Ph. D. e microbiología de alimentos, Texas A&M University. Instructor Líder de International HACCP Alliance, USA. Instructor Líder de FSPCA, Controles Preventivos en alimentos de uso humano. Instructor Líder de PSA, Inocuidad de Productos Hortofrutícolas. Associate Professor, Animal Science Department, Texas A&M University Miembro de la Academia de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Texas A&M University. Miembro del Comité Consultor en Alimentos de la FDA de Diciembre 2015- Diciembre 2017 (cuando el comité fue disuelto por la FDA). Autor o co-autor de 77 artículos publicados en revistas científicas internacionales arbitradas. Autor o co-autor de 10 capítulos y co-editor de tres libros escolarizados sobre microbiología e inocuidad de alimentos. Cursos referidos a inocuidad y microbiología alimentaria, dictados en varios países de América Latina y el Caribe, América del Norte (EEUU y México), África del Este, y Europa del Este.