1. Datos de identificación del curso

Denominación: Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad	**Tipo: Curso-Taller**	**Nivel**: Licenciatura
Área de formación: Especializante Selectiva	**Modalidad:** Mixta En línea Presencial **X**	**Prerrequisito:** Gestión de Calidad e Inocuidad
Horas de trabajo del alumno: T = 40, P= 40, HT =80	**Total de créditos: 8**	**Clave del curso:** IK610
Nombre del profesor que Elaboró: MC José Manuel Medrano Medrano		**Fecha de actualización: Octubre de 2017**

2. Términos de referencia

El estudiante conocerá y aplicará los sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos en empresas alimentarias, para aplicar los esquemas de certificación aprobados por GSFI.

3. Descripción

Descripción del curso

En el curso el alumno aprenderá a realizar evaluaciones situacionales de empresas en aspectos de calidad e inocuidad y basado en resultados diseñar la implementación de Normas ISO 22000, plan HACCP y los esquemas de fabricación y de producción primaria aprobados por GSFI (Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria).

Temas generales

1. Implementación Norma ISO 22000:2015 caso de estudio.
2. Elaboración de Manuales de Gestión de Calidad e Inocuidad.
3. Implementación de esquemas de fabricación: SQF,BRC,IFS,FSSC22000,
4. Implementación de esquemas de producción primaria: GAP, BAP, Canadian GAP, Global Markets Programme.

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Actividades y tareas	50%
Conferencias y actividades afines	10%
Estudio de caso	20%
Prácticas Integrales	10%
Examen departamental	10%

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
	Norma ISO/FSSC 22000: Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria	NOM	2015	www.google.com/search?q=iso+22000&rlz=1C1CHBF_esMX811MX811&oq=iso+22000&aqs=chrome...69i57j0l5.4573j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
Moyado, Francisco	Gestión de calidad	Monografía	2010	Acervo Bibliográfico de CUCS
Bolton, Andrew	Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria : guía para ISO 9001/2	Monografía	2007	Acervo Bibliográfico de CUCS