



¿Por qué es importante la inocuidad alimentaria?

En un mundo donde la seguridad alimentaria es crucial para la salud pública, la inocuidad de los alimentos se ha convertido en una prioridad global. Los consumidores exigen productos seguros y de alta calidad, y las regulaciones internacionales sobre inocuidad alimentaria son cada vez más estrictas. Este seminario proporciona a los participantes el conocimiento y las herramientas necesarias para cumplir con las normativas vigentes, mejorar la calidad de los productos y proteger la salud de los consumidores.

1. Objetivo general

Proveer un entendimiento claro y detallado de las normativas nacionales e internacionales que regulan la inocuidad alimentaria.

2. Objetivos específicos:

- Fomentar en los participantes conocimiento sobre la importancia de la inocuidad alimentaria.
- Revisión de la normatividad legal vigentes.
- Formar a los participantes en la identificación de riesgos y controles en la industria de alimentos.

3. Modalidad:

Remota (Clases a través de la plataforma TEAMS)

4. Duración: 16 horas

Horario: 16,17, y 18 de septiembre de 2024 en horario de 6:30 p.m a 10:00 p.m

5. Descripción del Seminario

La inocuidad alimentaria es un aspecto crucial en la industria de alimentos, asegurando que los productos que se ofrecen en los distintos escenarios gastronómicos no representen riesgos para la salud de quienes los consumen; Nuestro seminario está diseñado para proporcionar los conocimientos en normatividad legal necesarios para gestionar prácticas y hábitos alimenticios saludables.

6. ¿A quién está dirigido?



Este seminario está dirigido a profesionales de la industria alimentaria, estudiantes de carreras relacionadas con la gastronomía y cualquier persona interesada en asegurar la calidad y seguridad de los alimentos.

7. Contenidos del Seminario

- Tema 1 - Introducción a la Inocuidad Alimentaria
 - ✓ Conceptos básicos.
 - ✓ Importancia y beneficios.
 - ✓ Características del manipulador de alimentos.
 - ✓ Responsabilidades del manipulador de alimentos.
 - ✓ Requisitos del manipulador de alimentos.
- Tema 2 – Normatividad Inocuidad de alimentos
 - ✓ Ley 9 de 1979.
 - ✓ Decreto 3075 de 1997.
 - ✓ Decreto 60 de 2002
 - ✓ Resolución 2674 de 2013.
- Tema 3 – Riesgos en la inocuidad de alimentos
 - ✓ Contaminación cruzada y directa de alimentos.
 - ✓ Tipos de contaminantes de alimentos.
 - ✓ Puntos críticos de control
- Tema 4 – Sistemas de Gestión Alimentos
 - ✓ Introducción sistema de gestión ISO 22001:2018.
 - ✓ Introducción sistemas de gestión HACCP.

Beneficios de Participar en el Seminario:

- **Actualización Profesional:** Mantente al día con las últimas normativas y tendencias en inocuidad alimentaria.
- **Red de Contactos:** Conecta con otros profesionales del sector alimentario y comparte experiencias y conocimientos.
- **Certificación:** Obtén un certificado de participación que respalde tus conocimientos y habilidades en inocuidad alimentaria.
- **Aumento de Competitividad:** Mejora la competitividad en tu trabajo, empresa o emprendimiento al asegurar el cumplimiento de las normativas vigentes.
- **Protección al Consumidor:** Contribuye a la protección de la salud pública garantizando la inocuidad de los alimentos que produces o manejas.





Fundación Universitaria
SAN MATEO
Proyéctate. Evolucioná

Más información:

educacion.continuada@sanmateo.edu.co

asistente.extension@sanmateo.edu.co

o llama al **(601)3309999** Ext. **227 - 128**

