CONTENIDO PROGRAMATICO DEL DIPLOMADO

Tendencias Actuales en Inocuidad Alimentaria

Duración total: 25 horas académicas
22 horas asincrónicas + 3 horas sincrónicas
Modalidad: Google Classroom + Google Meet

X🟦 UNIDAD I
Fundamentos Modernos de la Inocuidad Alimentaria
Contenidos:

- Conceptos esenciales de inocuidad alimentaria.
- Diferencia entre calidad e inocuidad.
- Riesgos biológicos, químicos y físicos en los alimentos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Cultura de inocuidad alimentaria en organizaciones modernas.
- Tendencias globales en seguridad alimentaria.

🟦 UNIDAD II
Normativas Internacionales y Sistemas de Gestión
Contenidos:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).
- Sistema HACCP y análisis de peligros.
- Normas ISO 22000 y FSSC 22000.
- Legislación alimentaria nacional e internacional.
- Auditorías y controles sanitarios.

🟦 UNIDAD III
Innovación y Tecnología Aplicada a la Inocuidad Alimentaria
Contenidos:

- Digitalización y monitoreo inteligente en alimentos.
- Trazabilidad alimentaria y blockchain.
- Uso de inteligencia artificial en control de calidad.
- Tecnología aplicada a conservación y empaques seguros.
- Inocuidad en alimentos procesados y delivery.
- Tendencias sostenibles en la industria alimentaria.

🟦 UNIDAD IV
Gestión de Crisis y Nuevos Desafíos en la Seguridad Alimentaria
Contenidos:

- Manejo de alertas y retiros de productos.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Seguridad alimentaria en restaurantes y servicios de alimentación.
- Inocuidad en cadenas de suministro globalizadas.
- Cambio climático y su impacto en los alimentos.
- Estrategias preventivas y mejora continua.

CENTRO DE EDUCACIÓN A DISTANCIA PARA ADULTOS
CEADPA

DIPLOMADO INTERNACIONAL

RNC. 132-76246-2
RPE: 119510
REG. 714469

Registro de certificado Internacional ALI-MAY-206

Abril Oriana Pérez Meneses

C.I.: V.-27.599.351

Ha participado y aprobado exitosamente el Diplomado: **Tendencias Actuales en Inocuidad Alimentaria** el cual se desarrolla conforme al marco legal regulatorio de la República Dominicana.

En el transcurso de este diplomado, dicho participante completó un total de 25 horas académicas, distribuidas en 22 horas asincrónicas y 3 horas sincrónicas, cumpliendo con los estándares y requerimientos establecidos para la obtención de este reconocimiento.

Este certificado ha sido emitido en Santo Domingo, República Dominicana, el 13 de MAYO del año 2026.

LIC. WENDY POLANCO VARGAS
CEO, CEADPA

ELBA MARÍA GARCIA, MA.
DIRECTORA GENERAL

Formación Internacional a Distancia

Documento válido solo con verificación digital en www.ceadpa.edu.do"