



Diplomado en Normatividad y Regulación Nacional e Internacional en Alimentos y Bebidas

Organizan:



Justificación

El Diplomado en Normatividad y Regulación Nacional e Internacional en Alimentos y Bebidas brindará el conocimiento sobre los lineamientos y procedimientos en la conformación de una norma o regulación en alimentos basados en las normas internacionales con el fin de poder contar con profesionales idóneos que puedan asesorar, guiar y gestionar al interior de la Industria en Colombia el marco regulatorio para las marcas de microempresas y multinacionales, para que el consumidor esté mejor informado y así mismo la comercialización de alimentos en nuestro país pueda estar dentro de parámetros establecidos y una comercialización justa.

Perfil

Ingenieros de alimentos, nutricionistas, abogados, químicos y otros profesionales vinculados a grupos de investigación y desarrollo, o vinculados a entidades públicas como: Ministerio de Salud, INVIMA, ICONTEC, funcionarios del ICA, Ministerio de Comercio, SIC y profesionales vinculados a la industria de alimentos.

Objetivo

Desarrollar competencias analíticas y críticas en el participante, que lo fortalecerán y le permitirán ser más competente en el dominio del tema, en la asesoría de empresas de alimentos y desempeñarse en entidades oficiales.

Intensidad: 120 horas

Inicio: 4 de mayo de 2018

Horario:

Viernes de 4:00 p.m. a 9:00 p.m. y
Sábado de 7:30 a.m. a 12:30 p.m.

Sede: Carrera 4 # 22 – 61

Valor: \$2.650.000 para egresados
UTADEO, asociados ACTA,
entidades asociadas a ACOFANUD y
afiliados a la ANDI.

Particulares: \$3.290.000

Mayor información

Educación Continuada

Carrera 4 # 23 – 76

Módulo 29 of. 201

PBX: (+571) 242 7030

Exts.: 1160, 3956–57–58

Teléfono: (+571) 321 3571

educacion.continuada@
utadeo.edu.co

ACTA

acta@acta.org.co

ACOFANUD

direccionejecutivaacofanud@
gmail.com

Celular: 311 308 1093

www.utadeo.edu.co

Normatividad y Regulación Nacional e Internacional en Alimentos y Bebidas

Contenido

Módulo I

Contexto Legal y Normatividad Nacional e Internacional

- Generalidades del derecho aplicables a la normatividad de alimentos.
- Entorno de la regulación nacional e internacional.

Módulo II

Food Safety y la Industria Alimentaria

- Programas prerrequisito de inocuidad y calidad de alimentos y regulación.
- Estándares privados de inocuidad – GFSI.
- Regulación en contaminantes.

Módulo III

Regulaciones Especiales de Cara al Siglo XXI

- Regulación en alimentos funcionales.
- Regulación en suplementos dietarios.
- Regulación en aditivos alimentarios.
- Regulación en alimentos genéticamente modificados.

Módulo IV

Normatividad y Regulación en Empaques, Publicidad y Rotulado

- Regulación en empaques.
- Regulación y autoregulación en publicidad de alimentos.
- Regulación en rotulado nutricional.

Módulo V

Investigación y Desarrollo de Nuevos Productos y Procesos de Comercialización

- Norma ISO 9001 versión 2015.
- Introducción a la innovación.
- Manejo de innovación e I&D.
- Desarrollo lanzamiento y reformulación a nivel industrial.
- Clausura: Conversatorio de cierre nuevas tendencias en la industria de alimentos y exigencias del mercado internacional.

Metodología

Estrategias Pedagógicas

Se plantean charlas y conferencias magistrales, estudios de casos, ejemplos y ejercicios enfocados a la experiencia de los docentes que faciliten la comprensión y entendimiento de los temas tratados, apoyados en ayudas pedagógicas, audiovisuales y acceso a las fuentes de información actualizada, la metodología contiene:

- Conferencias magistrales y participativas.
- Trabajos en grupo y de investigación.
- Talleres.

Conferencistas

Para mayor información sobre los conferencistas ingresar a:

