



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

**CURSO**

# **INOCUIDAD AGROALIMENTARIA EN CULTIVOS DE ALTO VALOR**

**(AGUACATE, BERRIES,  
TOMATE, CHILES)**

**PROGRAMA**



**04 Y 06 DE AGOSTO DE 2026**



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

# **INSTRUCTORES**

**Ing. Alejandra Velázquez Castillo**

**y**

**Dr. Daniel Jafet Valle Ortiz**

# **HORARIOS**

**18:00 A 20:30 horas (CDMX)**

# **DURACIÓN**

**5 horas efectivas**

# **MODALIDAD**

**En línea**

# **PLATAFORMA**

**Zoom**



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

# OBJETIVOS GENERALES

- Analizar los principios y fundamentos de las diferentes prácticas para el control de los peligros para la inocuidad que inciden en la Cadena de valor de los productos hortofrutícolas frescos.
- Aplicar los principios de inocuidad en las etapas críticas de la producción primaria, cosecha, empaque y/o acondicionamiento de los productos hortofrutícolas frescos.

# METODOLOGÍA

El curso se imparte con sesiones en línea, se analizan los conceptos, los principios y los casos que ejemplifican su importancia y aplicación principalmente en aguacate, berries, tomate y chiles. Se presentan datos en cuadros, figuras, gráficas y fotografías que muestran la información de los diferentes temas para facilitar su comprensión. Se darán las exposiciones de los temas por los instructores, periodos de discusión y análisis de la información. Se mostrarán casos prácticos relacionados con los temas desarrollados en las sesiones y se promoverá la participación activa de los asistentes.



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

# TEMARIO

## **1. PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD EN LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS:**

- 1.1. Importancia de la Inocuidad en los alimentos frescos y procesados.
- 1.2. Definición de Peligro y tipos de Peligros Físicos, Químicos y Biológicos en Inocuidad.
- 1.3. Diferencias entre Calidad e Inocuidad.
- 1.4. Principales riesgos de contaminación y/o pérdida de calidad en la Cadena de valor de los productos hortofrutícolas frescos.
- 1.5. Medidas de control (preventivas, de reducción o de eliminación) de Peligros en la Cadena de valor e los productos hortofrutícolas frescos.

## **2. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE INOCUIDAD EN LAS ETAPAS CRÍTICAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, COSECHA Y EMPAQUE:**

- 2.1. Personal: Manejo higiénico en cosecha y empaque.
- 2.2. Agua de uso agrícola: para la producción y para postcosecha.
- 2.3. Residuos de agroquímicos.
- 2.4. Trazabilidad.
- 2.5. Principales esquemas para certificación de Buenas prácticas agrícolas y de manufactura.
- 2.6. Etapas críticas que deben atender o mejorar para obtener primeras certificaciones.



**FACTOR  
PRODUCTIVO**



## **ING. ALEJANDRA VELÁZQUEZ CASTILLO**

Es Ingeniera Agroindustrial por la Universidad Autónoma Chapingo, institución en la que ha desarrollado su trayectoria académica y en la que actualmente se desempeña como profesora del Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Especialista en procesos agroindustriales y calidad e inocuidad agroalimentaria, su labor docente se ha centrado en la formación de profesionales en el ámbito de la transformación de alimentos y la gestión de la inocuidad en la cadena agroalimentaria.

Su experiencia y conocimientos en inocuidad alimentaria la han consolidado como una referente en el tema, participando activamente en la impartición de cursos especializados sobre trazabilidad, buenas prácticas y prevención de riesgos de contaminación, aspectos fundamentales para garantizar alimentos seguros y acceder a mercados cada vez más exigentes.

La combinación de su sólida formación académica y su experiencia docente en la Universidad Autónoma Chapingo la posicionan como instructora calificada para abordar los estándares y requisitos actuales de la industria agroalimentaria en materia de inocuidad.



**FACTOR  
PRODUCTIVO**



## **DR. DANIEL JAFET VALLE ORTIZ**

Doctor en Ciencias en Biotecnología por el Instituto Politécnico Nacional (CIBA Tlaxcala), con Maestría en Ciencias en Bioprocesos y formación como Ingeniero Agroindustrial por la Universidad Autónoma Chapingo.

Cuenta con amplia experiencia en la implementación y mejora de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria bajo estándares internacionales como FSSC 22000, BRC Global Standard y GLOBALG.A.P., destacando en actividades de diagnóstico, análisis de brechas, gestión documental, auditoría interna y evaluación de riesgos. Ha colaborado como consultor en calidad e inocuidad para empresas del sector agroalimentario, así como en el control de materias primas y producto terminado en la industria láctea.

En el ámbito académico, es profesor universitario con experiencia en la impartición de asignaturas relacionadas con calidad, higiene en el manejo de alimentos, investigación y análisis de datos. Ha desarrollado proyectos de investigación en caracterización química y metabolómica, con publicaciones en revistas científicas indexadas.

Es Auditor Líder FSSC 22000 V6 y cuenta con certificaciones complementarias en HACCP, GLOBALG.A.P. e inocuidad alimentaria. Su perfil combina el conocimiento técnico-científico con una visión práctica orientada al cumplimiento normativo y la mejora continua en la cadena agroalimentaria.



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

# **EL PAGO DE TU INSCRIPCIÓN TE DA DERECHO A:**

- 1. **CONSTANCIA** DE PARTICIPACIÓN CON VALOR CURRICULAR.**
- 2. DIAPOSITIVAS EN PDF EXPUESTAS POR LOS INSTRUCTORES.**
- 3. ACCESO A SALA VIRTUAL DEL CURSO **EN VIVO** PARA INTERACTUAR CON EL PONENTE.**
- 4. ACCESO A LAS **VIDEOGRABACIONES** UNA VEZ QUE FINALICE EL CURSO.**
- 5. FACTURA (OPCIONAL).**



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

**¡PREGUNTA POR  
NUESTROS  
PRECIOS,  
DESCUENTOS Y  
FACILIDADES DE  
PAGO QUE  
TENEMOS PARA TI!**



**FACTOR  
PRODUCTIVO**

# **CONTÁCTANOS POR**

 **5959571000**

 **factorproductivo.capacitacion@gmail.com**

 **factorproductivo.com.mx**

# **SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES**

 **@factorproductivosc**

 **@factorproductivosc**

 **@factorproductivosc**

 **@factorprod**