



FICHA TÉCNICA OFICIAL

LÍNEA DE LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTRO

Diplomado en Logística Agroalimentaria, Cadena de Frío e Inocuidad

DURACIÓN	MODALIDAD	PLATAFORMA
210 Horas – 2 Meses	Virtual / Asincrónica	Canvas Student

Institución:	Centro de Estudios Regionales de Panamá — CERPA
Director de Educación Continua:	Joel David Salvatierra Trinquete
Reconocimiento:	Institución educativa reconocida y autorizada por el MEDUCA
Sitio web:	web.cerpa.edu.pa
Año académico:	2026 – 2027

Diplomado en

Logística Agroalimentaria,

Cadena de Frío e Inocuidad

Marco normativo: Reglamento RTCA 67.01.33:06 · Codex Alimentarius · AUPSA · MIDA · Ley 23 de 1997 · Decreto Ley 11 de 2006

1. DATOS GENERALES DEL DIPLOMADO

Nombre oficial	Diplomado en Logística Agroalimentaria, Cadena de Frío e Inocuidad
Sigla	LA
Institución oferente	Centro de Estudios Regionales de Panamá — CERPA
Modalidad	Virtual / Asincrónica / Canvas Student
Plataforma	Canvas Student de Instructure (web.cerpa.edu.pa)
Duración total	210 Horas — 2 Meses
Nivel	Formación continua y desarrollo profesional — postgrado no formal
Idioma	Español — terminología del sector agroalimentario y agroindustrial panameño
Certificación	CERTIFICACIÓN DIGITAL de aprobación emitida por CERPA al completar el diplomado con calificación de 70% o superior — bajo el Art. 45 de la Ley 389 de 2023
Contacto	web.cerpa.edu.pa · 349-5420 · 775-0951 · 6747-4405

2. JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTO

La inocuidad alimentaria como prioridad estratégica de Panamá

Panamá ocupa una posición geográfica privilegiada como hub logístico y agroalimentario de la región. Con un sistema portuario de clase mundial, una zona libre de Colón que moviliza miles de toneladas de productos perecederos y una agroindustria en expansión — desde los corredores agropecuarios de Chiriquí, Los Santos y Coclé hasta las cadenas de exportación de productos frescos y procesados — el manejo eficiente de la cadena de frío y la garantía de la inocuidad alimentaria se han convertido en factores estratégicos de competitividad y de protección de la salud pública.

Sin embargo, Panamá enfrenta desafíos estructurales en la gestión de la cadena de frío agroalimentaria: pérdidas postcosecha que pueden superar el 30% en productos hortofrutícolas, brechas de formación en el personal que manipula alimentos perecederos a lo largo de la cadena, y una aplicación todavía

heterogénea de los sistemas HACCP y de Buenas Prácticas de Manufactura en el sector procesador y distribuidor.

El marco normativo y la demanda de competencias técnicas

El fortalecimiento del marco regulatorio aplicable a la inocuidad alimentaria — incluyendo el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 (BPM para manufactura de alimentos), el Codex Alimentarius, las regulaciones de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) y las normativas del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) — genera una demanda creciente de profesionales con competencias técnicas verificadas en logística agroalimentaria e inocuidad.

El técnico y el profesional que entiende el concepto de punto crítico de control, que sabe diseñar un plan HACCP, que puede gestionar un almacén refrigerado con criterios de eficiencia y seguridad, y que conoce los requisitos de trazabilidad y etiquetado de las normas panameñas y del mercado internacional, es el recurso humano que el sector agroalimentario panameño necesita y que hoy escasea.

La cadena de frío como eje transversal de la inocuidad

La cadena de frío no es solo una infraestructura tecnológica — es un sistema de gestión que va desde la temperatura de preenfriamiento en el campo hasta la temperatura en el punto de venta, pasando por el almacenamiento, el transporte, la carga y descarga, y la exhibición. Una ruptura de la cadena de frío en cualquier punto puede anular toda la inversión en inocuidad realizada antes. El profesional que comprende ese sistema de forma integral — con sus componentes técnicos, sus indicadores de control, sus protocolos de respuesta ante fallas y su marco normativo — agrega un valor diferencial real al sector.

3. POBLACIÓN OBJETIVO

Técnicos y profesionales en producción agrícola, agroindustria, alimentos y afines

Personal operativo y supervisores en plantas de procesamiento de alimentos y frutas y verduras

Responsables de almacenes refrigerados, centros de distribución y cuartos fríos

Conductores, despachadores y coordinadores de transporte refrigerado

Inspectores y auditores de inocuidad alimentaria en empresas privadas, AUPSA y MIDA

Personal de control de calidad e inocuidad en la industria alimentaria

Técnicos de supermercados, hipermercados y cadenas de distribución de alimentos perecederos

Emprendedores y productores del sector agroalimentario que deseen formalizar sus procesos de inocuidad

Estudiantes avanzados de carreras de agroindustria, ingeniería de alimentos, química de alimentos, nutrición y afines

Requisito de ingreso: bachillerato completo con experiencia en el sector agroalimentario, o título universitario en carreras afines. Se acepta experiencia laboral documentada en sustitución del requisito académico.

4. OBJETIVO GENERAL Y OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo General

Desarrollar en los participantes las competencias técnicas y de gestión necesarias para garantizar la inocuidad alimentaria y la integridad de la cadena de frío a lo largo de la cadena logística agroalimentaria — desde la producción primaria hasta el consumidor final — mediante el conocimiento del marco normativo panameño e internacional, la implementación de sistemas HACCP y BPM, el manejo eficiente de equipos e infraestructura de refrigeración, y el diseño de planes de inocuidad aplicados al contexto productivo real del participante.

Objetivos Específicos

Comprender la estructura y los actores de la cadena logística agroalimentaria panameña — desde los corredores de producción primaria hasta los puntos de distribución y consumo — identificando los puntos críticos de pérdida y los eslabones de mayor vulnerabilidad para la inocuidad

Aplicar los principios y requisitos de la cadena de frío — temperaturas de control por tipo de producto, equipos de refrigeración, monitoreo y registro de temperatura, y protocolos de ruptura de la cadena — en el contexto de almacenamiento, transporte y distribución de alimentos perecederos

Implementar el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) como metodología de gestión preventiva de riesgos de inocuidad alimentaria — desde el análisis de peligros hasta el establecimiento de límites críticos, procedimientos de monitoreo y acciones correctivas

Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) en instalaciones de procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos, en el marco del RTCA 67.01.33:06 y la normativa de AUPSA

Gestionar los sistemas de trazabilidad agroalimentaria — desde el lote de producción hasta el punto de venta — con las herramientas de registro, identificación y rastreo que exige el marco normativo panameño e internacional

Planificar y gestionar el transporte refrigerado de alimentos perecederos — selección del equipo, precarga, monitoreo durante el transporte, protocolos de carga y descarga, y documentación del cumplimiento de la cadena de frío

Conocer y aplicar el marco normativo de inocuidad alimentaria vigente en Panamá — AUPSA, MIDA, Codex Alimentarius, normativas del Ministerio de Salud y regulaciones de exportación — incluyendo los procesos de inspección, habilitación y auditoría

Diseñar e implementar el Plan de Inocuidad de la instalación o empresa propia del participante — proyecto integrador del diplomado que integra HACCP, BPM, cadena de frío y trazabilidad en un plan operacional aplicable

5. ESTRUCTURA CURRICULAR — 8 MÓDULOS

M#	Semanas	Título	Competencia central
----	---------	--------	---------------------

M1	1-2	La Cadena Agroalimentaria Panameña — Actores, Flujos y Puntos Críticos	Mapa de la cadena agroalimentaria nacional, actores clave (MIDA, AUPSA, MICI, operadores logísticos), clasificación de productos por riesgo de inocuidad, diagnóstico de los puntos de pérdida y vulnerabilidad
M2	3-4	Fundamentos de la Cadena de Frío — Temperatura, Equipos y Control	Temperaturas de control por categoría de alimento, tecnologías de refrigeración y congelación, monitoreo y registro de temperatura, protocolos de ruptura de cadena de frío, cálculo de carga térmica
M3	5-6	Sistema HACCP — Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	Los 7 principios HACCP, los 12 pasos del Codex, análisis de peligros (biológicos, químicos, físicos), árbol de decisión de PCC, límites críticos, procedimientos de monitoreo y acciones correctivas, verificación y documentación
M4	7-8	Buenas Prácticas de Manufactura y de Almacenamiento	RTCA 67.01.33:06 (BPM), BPA para almacenes refrigerados y secos, higiene del personal, control de plagas, limpieza y desinfección, condiciones de instalaciones y equipos, prerequisites del HACCP

M5	9-10	Trazabilidad Agroalimentaria — Del Campo a la Mesa	Sistemas de identificación y codificación (lotes, códigos de barras, QR), registros de trazabilidad hacia adelante y hacia atrás, gestión de retiros y alertas de inocuidad, herramientas digitales de trazabilidad disponibles en el mercado panameño
M6	11-12	Transporte Refrigerado y Distribución Eficiente	Selección del equipo de transporte refrigerado, precarga y control de temperatura durante el transporte, protocolos de carga y descarga, documentación del transporte (carta porte, registro de temperatura), gestión de distribución de última milla
M7	13-14	Marco Normativo, Inspección y Auditoría de Inocuidad	AUPSA y sus regulaciones, habilitación de establecimientos, el rol del MIDA en la inocuidad agroalimentaria, el Codex Alimentarius, requisitos de exportación panameños, proceso de inspección y auditoría de inocuidad, preparación para la habilitación

M8	15-16	Plan de Inocuidad — Proyecto Integrador	Diagnóstico de inocuidad de la instalación o empresa del participante, diseño del plan HACCP aplicado, plan BPM, plan de control de la cadena de frío, plan de trazabilidad — documento integrador presentable ante AUPSA o clientes
----	-------	---	--

6. COMPETENCIAS DEL EGRESADO

Competencias técnicas

Identificar y clasificar los peligros de inocuidad (biológicos, químicos y físicos) en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria

Diseñar e implementar el sistema HACCP conforme a los 7 principios y los 12 pasos del Codex Alimentarius

Aplicar los requisitos del RTCA 67.01.33:06 de Buenas Prácticas de Manufactura en instalaciones de procesamiento de alimentos

Gestionar la cadena de frío con criterios de temperatura, monitoreo y documentación aplicables a productos perecederos panameños y de exportación

Implementar sistemas de trazabilidad que permitan el rastreo del producto desde su origen hasta su destino y la gestión eficiente de retiros de mercado

Planificar y documentar el transporte refrigerado conforme a los requisitos de la normativa panameña y los estándares del comprador

Competencias de gestión y normativa

Preparar a una instalación o empresa para el proceso de habilitación ante AUPSA — incluyendo el plan HACCP, el programa de BPM y los registros requeridos

Liderar auditorías internas de inocuidad alimentaria e interpretar los hallazgos de auditorías externas

Gestionar la documentación requerida por los sistemas de inocuidad (registros de monitoreo, acciones correctivas, verificación, retiros) de forma organizada, actualizada y auditable

Comunicar los principios de inocuidad al equipo operativo con claridad y efectividad — adaptando el lenguaje técnico a diferentes niveles de formación

7. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Enfoque pedagógico

El Diplomado LA aplica una metodología de aprendizaje activo centrada en problemas reales del sector agroalimentario panameño. Cada módulo combina tres elementos: (1) el fundamento conceptual — los principios técnicos y normativos que el participante debe conocer; (2) el caso aplicado — situaciones reales o simuladas de la cadena agroalimentaria panameña que ponen en contexto el fundamento; y (3) la práctica verificable — ejercicios, análisis de registros, diseño de planes y evaluaciones que confirman la apropiación de la competencia.

Elementos pedagógicos por módulo

Lecturas y videos de contenido técnico-normativo con énfasis en el contexto panameño y centroamericano

Análisis de casos de inocuidad — incidentes reales y simulaciones de peligros en la cadena agroalimentaria panameña

Ejercicios prácticos de identificación de peligros, diseño de árboles de decisión HACCP y elaboración de límites críticos

Simulaciones de situaciones de ruptura de cadena de frío — con cálculo del impacto en la inocuidad del producto y diseño de la respuesta

Desarrollo progresivo del Plan de Inocuidad del participante — que se construye módulo a módulo hasta el Proyecto Integrador del M8

Foro de casos semanales — donde los participantes comparten hallazgos de su propio entorno de trabajo y reciben retroalimentación del facilitador

Evaluación mediante cuestionarios de comprensión, análisis de documentos de inocuidad y entrega de avances del Proyecto Integrador

Caso integrador — La Empresa Agroalimentaria Los Naranjos

El caso de seguimiento del diplomado es la empresa ficticia "Los Naranjos" — una empresa panameña de procesamiento y distribución de frutas y hortalizas frescas y minimamente procesadas con clientes en supermercados, hospitales y hoteles del país, y con aspiración de exportar a la región centroamericana. A lo largo de los 8 módulos, el participante acompaña a Los Naranjos en el diagnóstico de su situación de inocuidad, la implementación del HACCP, la gestión de la cadena de frío y la preparación para la habilitación ante AUPSA.

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Componente	Descripción y ponderación
Cuestionarios por unidad (x6 por módulo)	48 preguntas por módulo — mezcla de opción múltiple, verdadero/falso y análisis de casos. Retroalimentación inmediata con justificación técnica. Ponderación: 40% de la nota del módulo.
Ejercicios prácticos de inocuidad	Análisis de registros HACCP, diseño de diagramas de flujo, identificación de PCC en casos simulados, revisión de planes de BPM. Ponderación: 30% de la nota del módulo.

Avances del Proyecto Integrador	Entrega progresiva del Plan de Inocuidad de la instalación propia — un componente por módulo (M2: diagnóstico; M3: análisis de peligros; M4: HACCP; M5: BPM; M6: trazabilidad; M7: cadena de frío; M8: plan completo integrado). Ponderación: 30% de la nota del módulo.
Nota mínima de aprobación	70/100 por módulo y en el Proyecto Integrador final
Certificación	CERTIFICACIÓN DIGITAL de aprobación emitida por CERPA al concluir el diplomado con nota igual o superior a 70% — fundamentada en el Art. 45 de la Ley 389 de 2023 que reconoce las certificaciones de capacitación y formación continua
Plazos de entrega	Las entregas de ejercicios prácticos y avances del Proyecto Integrador tienen plazos semanales definidos en el calendario del módulo. Se permite una entrega tardía por módulo con penalización de 10 puntos.

9. PERFIL DEL CUERPO DOCENTE

Los facilitadores del Diplomado LA son profesionales con formación técnica o universitaria en ingeniería de alimentos, agroindustria, microbiología, nutrición o áreas afines, complementada con experiencia comprobable en el sector agroalimentario panameño. El perfil específico por módulo incluye:

M1 y M2: profesionales con experiencia en logística agroalimentaria y gestión de cadena de frío en el contexto panameño y centroamericano

M3 y M4: especialistas en implementación de sistemas HACCP y BPM con experiencia de consultoría o auditoría en empresas del sector

M5 y M6: técnicos con experiencia en sistemas de trazabilidad y transporte refrigerado — incluyendo conocimiento de las herramientas digitales disponibles en el mercado

M7: profesionales con experiencia en el proceso de habilitación y auditoría ante AUPSA y en la aplicación de normativas del MIDA y el MINSA

M8: coordinadores del Proyecto Integrador con experiencia en la elaboración de planes de inocuidad para empresas agroalimentarias panameñas

Todos los facilitadores son revisados anualmente por el equipo académico de CERPA para garantizar la vigencia de su conocimiento normativo y técnico.

10. MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

Instrumento normativo	Aplicación en el diplomado
Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06	Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas — base del M4 y del Proyecto Integrador
Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)	Los 7 principios HACCP y los 12 pasos de implementación — base del M3 y del análisis de peligros

Decreto Ley 11 de 2006 — Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA)	Creación y competencias de AUPSA, proceso de habilitación y registro de alimentos procesados — M7
Ley 23 de 1997 — Código Sanitario (con sus modificaciones)	Marco general de protección de la salud pública y regulación de alimentos en Panamá — contexto normativo del diplomado
Reglamentos de AUPSA — habilitación de establecimientos	Requisitos de infraestructura, equipos, personal y documentación para habilitación — M7 y Proyecto Integrador
Normativas MIDA — producción primaria y agropecuaria	Regulaciones aplicables a la producción, manejo postcosecha y exportación de productos agropecuarios — M1 y M6
Normas de refrigeración — ASHRAE, IIR	Estándares técnicos de referencia para el diseño y gestión de sistemas de cadena de frío — M2 y M6
Normativas de trazabilidad GS1 (EAN/UCC)	Sistemas de codificación y trazabilidad aplicados al sector agroalimentario — M5
Regulaciones del Ministerio de Salud de Panamá	Requisitos aplicables a la manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos en establecimientos de salud — M4 y M7
Acuerdos comerciales y requisitos de exportación	Requisitos de inocuidad de los principales mercados de exportación para productos panameños (EEUU, UE, centroamérica) — M7

11. RECURSOS PEDAGÓGICOS Y PLATAFORMA TECNOLÓGICA

Plataforma Canvas Student

Biblioteca de recursos técnicos

Los participantes tienen acceso durante el diplomado a: versiones completas del RTCA 67.01.33:06, el Codex Alimentarius HACCP, las normativas de AUPSA y los reglamentos del MIDA aplicables; plantillas descargables de registros HACCP, tablas de análisis de peligros, formularios de BPM, formatos de control de temperatura y documentos de trazabilidad; casos de inocuidad alimentaria del sector panameño y centroamericano para análisis; y herramientas de cálculo de carga térmica y fichas técnicas de equipos de refrigeración.

Accesibilidad

El diplomado está diseñado para ser completado desde cualquier dispositivo con acceso a internet — computadora, tableta o teléfono móvil. No requiere software especializado. Las actividades están optimizadas para que el participante pueda avanzar en horarios flexibles, sin necesidad de conexión simultánea con otros participantes.

12. INVERSIÓN Y PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Para información sobre inversión, descuentos para grupos, facilidades de pago y proceso de inscripción, los interesados deben comunicarse directamente con CERPA a través de:

CERPA ofrece programas de becas y descuentos para grupos de empleados de una misma empresa u organización. Se recomienda contactar con anticipación para reservar cupo en la próxima cohorte.

CERPA — Centro de Estudios Regionales de Panamá

Diplomado en Logística Agroalimentaria, Cadena de Frío e Inocuidad — Ficha Técnica 2025