



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate, Perfeccionate y Especialízate
con: CACP PERU*

AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Modalidades:

VIRTUAL

Full HD
1080

INICIO
17 **FEBRERO**
🕒 9:00 AM
7.00 PM

DURACIÓN
1 **MESES**

Informes e Inscripciones **SEDES**

Sede **CHIMBOTE**
Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote
Telf.: 📞 953620444 / 920029799
Fijo: 043-604932
Email: info@cacperu.com Web: http://cacperu.com

Sede **HUANCAYO**
Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
(Referencia: Frente al Instituto Continental).
Telf.: 📞 918343626 / 918371932
Fijo: 064-583341

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y
CAPACITACIÓN



CACP PERÚ

PRESENTACIÓN

Existe una necesidad proporcionar conocimiento teórico-práctico completo que abarque el ámbito de la normalización, gestión de procesos, sistemas de calidad basados en normas ISO, análisis y manejo del riesgo en la industria alimentaria, así como el estudio de la epidemiología de los agentes infecciosos presentes, para lograr un mejor control de posibles brotes de enfermedad, con conocimientos avanzados sobre los microorganismos y componentes tóxicos que pueden alterar y deteriorar la calidad nutricional de los alimentos. En este contexto, se considera prioritaria la formación de recursos humanos competentes, con un enfoque amplio sobre la ciencia y tecnología alimentaria, tanto en el campo de la inocuidad como del procesamiento y la tecnología agroindustrial y pecuaria como ejes prioritarios en los sistemas de gestión de la Inocuidad Alimentaria. La Corporación de Asesoramiento y Capacitación "CACP PERÚ", asumiendo su rol de capacitación y de difusión de herramientas de actualidad, presenta el curso en "AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA".

DIRIGIDO A





Ingenieros industriales, agroindustriales, agrónomos, biólogos y carreras afines a la calidad e inocuidad, Jefes, supervisores y personal técnico involucrado en actividades relacionadas con alguna etapa de la cadena alimentaria: producción primaria, transporte, almacenamiento, elaboración.



CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP S.R.L.

BENEFICIOS

-  Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24h / 7d).
-  Videoconferencias en formato DVD calidad HD.
-  Material Impreso full color.
-  Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)



**FLEXIBILIDAD
DE ESTUDIO**



**ACCESO A
INTRANET**



**MATERIALES
DE ESTUDIO**

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

MODALIDAD VIRTUAL

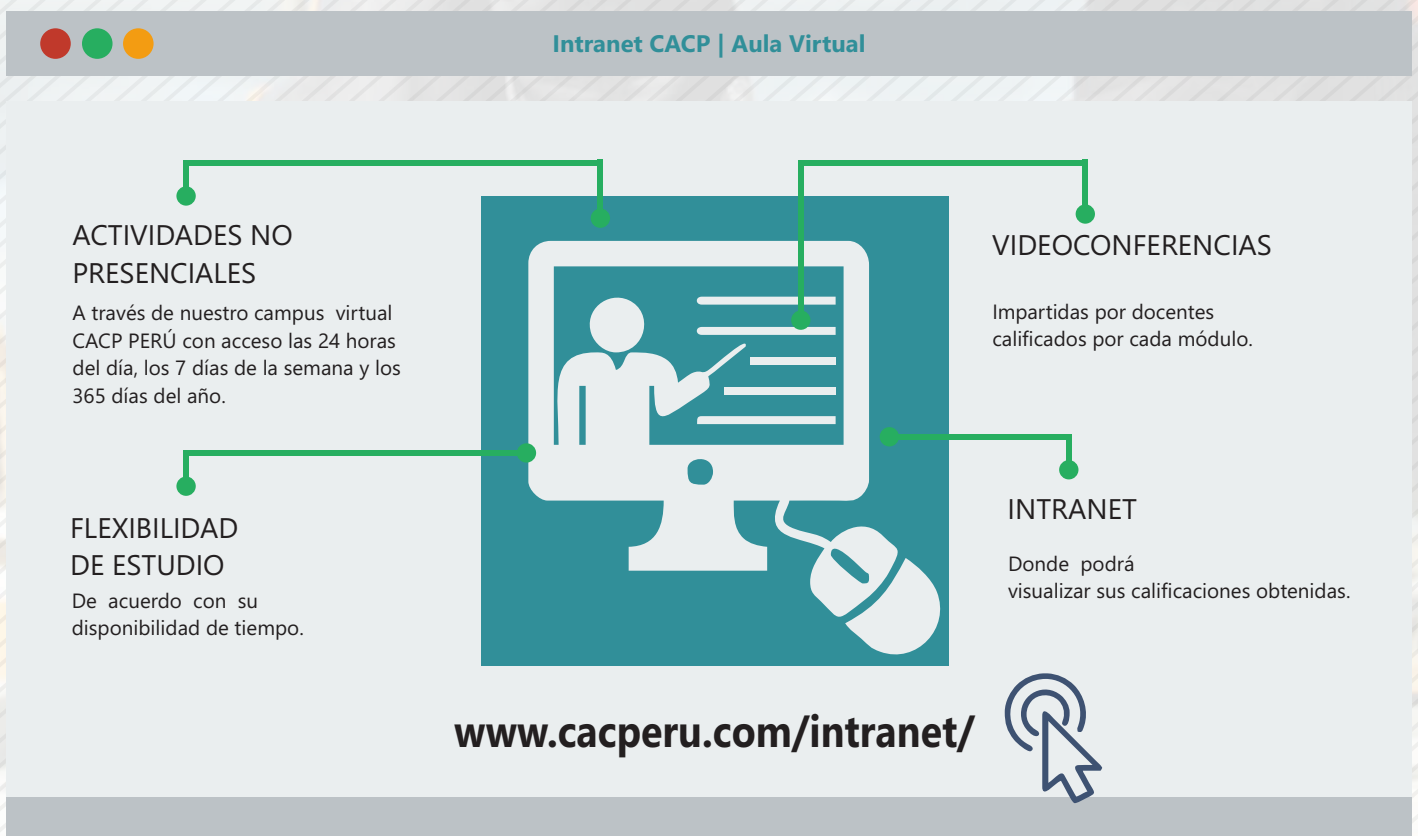
El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verla ONLINE - EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder a todas las ventajas de esta modalidad, es imprescindible tener CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL USO DE INFORMÁTICA (manejo de navegadores, correo electrónico, uso de procesadores de texto, impresión de documentos, descarga de documentos, etc). Así como contar de una buena conexión a la red y una computadora con características convencionales de memoria y configuración. El material educativo, tales como el DVD con el contenido de las filmaciones de las conferencias, las diapositivas impreso por clase se le enviará a su domicilio.

MODALIDAD PRESENCIAL

Esta modalidad consiste en que el alumno asista como mínimo al 90% de las clases teóricas - prácticas. Se les brindará un manual en físico por clase y la información en digital estará disponible en el aula virtual.

VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL

Intranet CACP | Aula Virtual




ACTIVIDADES NO PRESENCIALES
A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ con acceso las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los 365 días del año.

FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO
De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.

VIDEOCONFERENCIAS
Impartidas por docentes calificados por cada módulo.

INTRANET
Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

www.cacperu.com/intranet/ 

TEMARIO

AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

TEMA 01



Domingo 17 de Febrero

CONOCIMIENTOS GENERAL DE LA NORMA ISO 22000:2005.

- ✓ Conocimientos esenciales, interpretación de la norma ISO 22000:2005.
- ✓ Elementos principales de la norma ISO 22000:2005.
- ✓ Principios de inocuidad de los alimentos, normas de auditoría.
- ✓ ISO 22000:2015 para propósitos de auditoría, ISO 19011:2011.

TEMA 02

PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA.

- ✓ Selección del equipo auditor, Responsabilidades del equipo auditor y Auditados.
- ✓ Alcance de la auditoría, revisión de la documentación del sgia.
- ✓ Actividades previas de la auditoría: reuniones, plan de auditoría y listas de verificación.
- ✓ Realización de la auditoría y reporte de hallazgos, técnicas de auditoría, reporte de desviaciones.
- ✓ Reuniones de información de resultados, actividades post-auditoría.

40 HORAS
ACADÉMICAS

DURACIÓN
1 MES



INVERSIÓN:

COSTO	S./ 120.00
COSTO CORPORATIVO	S./ 100.00

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:



310-2283477035

Titular de la Cuenta: CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción

PAGOS A TRAVÉS DE:



A nombre de: **MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**
DNI: **44348728**

ENVÍO DEL MATERIAL EN FÍSICO, SIN COSTO ADICIONAL A NIVEL NACIONAL

A través de:



INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE CHIMBOTE

953620444 | 920029799

043-604932

info@cacperu.com | www.cacperu.com

SEDE HUANCAYO

918343626 | 918343626

064-583341

