



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

CURSO

*Actualízate, Perfeccionate y Especialízate
con*



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA



HORARIO:

SÁBADO
9:00 a.m - 7:00 p.m

Modalidad:

VIRTUAL



COSTO:

S/.120.00

INICIO
19
MAYO

BENEFICIOS



Certificado de Especialización Profesional expedido por La Corporación de Asesoramiento y Capacitación "CACP PERÚ"



Videoconferencias en formato DVD calidad HD



Material Impreso full color.



Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)

**40 HORAS
ACADÉMICAS**



CACP PERÚ
ASESORÍA Y
CAPACITACIÓN

Telf.: 953620444 / 920029799

Fijo: 043-604932

Email: info@cacperu.com Web: <http://cacperu.com>

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote



CACP PERÚ

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

■ 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.

■ 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 verlo 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.

- ✓ **Desarrollo de 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.
- ✓ **VIDEOCONFERENCIAS** impartidas por docentes calificados por cada módulo.
- ✓ **MATERIALES DE ESTUDIO** a través de los cuales se ofrecen los contenidos del curso, realizados por los docentes de cada materia en PDF.
- ✓ **MATERIALES COMPLEMENTARIOS** como artículos, normatividad, casos, presentaciones, capítulos de libros y/o enlaces a sitios web de interés.
- ✓ **TUTORÍA ACADÉMICA PERMANENTE** donde contará, durante todo el módulo el desarrollo del diplomado con la posibilidad de comunicarse con el expositor responsable del módulo mediante correo electrónico a través de info@cacperu.com.
- ✓ **Acceso al INTRANET CACP PERÚ**, donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.
- ✓ **FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO** de acuerdo con su disponibilidad de tiempo.
- ✓ **EVALUACIONES EN LÍNEA** con respuesta única.
- ✓ **EQUIVALENCIA EN CURSO Y/O DIPLOMAS:** no se especifica la modalidad de estudio tomada.



■ 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 "IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA".

■ DIRIGIDO:

Profesionales, jefes de Calidad, técnicos, estudiantes, encargados en la implementación de BPM, POES, controles y registros de procesos y procedimientos, Público en general.

■ CERTIFICA:

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización profesional en: "IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP S.R.L.

40 HORAS
ACADEMICAS

ESTRUCTURA CURRICULAR

TEMA I: NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

- ✓ Compromiso del equipo directivo y mejora continua.
- ✓ El plan de seguridad alimentaria-APPCC.
- ✓ El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- ✓ Normas relativas a las instalaciones.
- ✓ Control del producto.
- ✓ Control del proceso, personal y auditorías.

TEMA II: IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

- ✓ Historia y certificación.
- ✓ Protocolo de auditoría.
- ✓ Lista de requisitos de auditoría.
- ✓ Responsabilidad de la dirección.
- ✓ Sistema de gestión de calidad.
- ✓ Gestión de los recursos.
- ✓ Proceso productivo.
- ✓ Mediciones, análisis y mejoras.
- ✓ Requisitos para las entidades de acreditación, entidades de certificación y auditores.

TEMA III: IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO SQF (SAFE QUALITY FOOD).

- ✓ Quiénes usan el código SQF.
- ✓ Características del programa SQF.
- ✓ Preparación para el desarrollo y documentación de la auditoría del código SQF.
- ✓ Documentación del Plan de inocuidad alimentaria. Documentación del Plan de calidad alimentaria.
- ✓ Alcance, referencias y definiciones: Elementos del sistema SQF.
- ✓ Fundamentos de la inocuidad de alimentos. BPM para el procesamiento de productos alimenticios.

TEMA III: IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO FSMA (FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT).

- ✓ Capacidad para prevenir los problemas de seguridad de los alimentos.
- ✓ Controles a lo largo de la cadena productiva.
- ✓ Capacidad para detectar y responder a los problemas de seguridad en los alimentos.
- ✓ Inspecciones y cumplimiento.
- ✓ Seguridad de los alimentos importados.
- ✓ Re-análisis y documentación de acuerdo a FSMA.

EXPOSITOR:



Blgo. Daniel Alvarez Zambrano

Profesional en Biología Pesquera con experiencia en Inspecciones Higiénico Sanitarias y Auditorías para Inocuidad y Calidad alimentaria en sistemas tales como: HACCP (Hazard Analysis Critical ControlPoints), GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Safety Standards & Operating Procedures), SQF (SafeQuality Food), BRC, IFS y GMP B2-B3. Auditor acreditado en estándares privados como YUM, Burger King, Brinker, Carlson, Costco, Auchan y CARREFOUR. Experiencia abarca auditorías realizadas en Perú, Ecuador, Chile, Argentina, Bolivia, Nicaragua y México.

CONTÁCTESE CON NOSOTROS



CENTRAL TELEFONICA
(043)604932



953620444



RPM #920029799



#953620444

INICIO
19
MAYO

BENEFICIOS

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

INVERSIÓN:

COSTO	120.00
COSTO CORPORATIVO	100.00

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES



310-2283477035

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar \$1. 7.50 por cada Transacción



CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Informes e Inscripciones

Telf.: 953620444 / 920029799

Fijo: 043-604932

Email: info@cacperu.com

Web: http://cacperu.com

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

OLVA COURIER
El courier más grande del Perú

Serpost
El Correo del Perú
SERVICIOS POSTALES DEL PERÚ S.A.



CACAP PERÚ