



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con CACP PERÚ



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CURSO

MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

HORARIO:
SÁBADOS

9:00 AM
7:00 PM

INICIO

24

MARZO

Lugar:

AUDITORIO
CENTRAL
CACP PERÚ

COSTO

S/. 120



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.

■ PRESENTACIÓN:

Existe una necesidad proporcionar conocimiento teóricopráctico 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 la especialización profesional en "MICROBIOLOGIA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA".

■ DIRIGIDO:

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, distribución, comercialización, expendio de alimentos o provisión de productos para el sector alimentario.

■ CERTIFICA:

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización profesional en: "MICROBIOLOGIA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP S.R.L.

- ✓ **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.

**1 DURACIÓN
MESES**

**40 HORAS
ACADEMICAS**



MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

TEMA I: MICROBIOLOGÍA

- ✓ Microbiología, Seguridad alimentaria, fuentes de contaminación de alimentos.
- ✓ Intoxicaciones alimentarias, marco legal de aplicación de los sistemas APPCC.
- ✓ Contenido de un sistema de seguridad alimentaria.
- ✓ Sistemas de Autocontrol. APPCC y Planes de Prerrequisitos.
- ✓ Plan de prerrequisitos y trazabilidad, Análisis de peligros y puntos de control críticos.



TEMA II: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

- ✓ Legislación internacional. Acuerdos de la OMC, MSF u OTC, propósito principal de los acuerdos MSF y OTC.
- ✓ Especificidades del acuerdo MSF, especificidades del acuerdo OTC.
- ✓ Codex alimentarius: estados, miembros Comisión
- ✓ Codex Alimentarius, relación entre una norma Codex y los acuerdos MSF / OTC.
- ✓ Procedimientos de elaboración del Codex (8 pasos).
- ✓ Cuadro Organizacional del Codex: CIPF y OIE, legislación peruana.



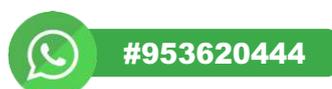
EXPOSITOR:

Ing. Antonio Sabino Gadea Guillen

Ingeniero titulado con estudios de postgrado en Gestión Ambiental y en Gestión de la Calidad Total y Productividad. Asesor en implantación y auditorias de sistemas de calidad, buenas prácticas de manufactura, herramientas de calidad, proyectos de mejora, inspección, muestreo y control estadístico. Experiencia en manejo de procesos productivos y en administración de empresas. Docente a nivel de especializaciones y diplomados en Universidades e Institutos del país en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Habilidades para el trabajo en equipo, liderazgo y motivación de personal. Conocimiento de computación e inglés intermedio.



CONTÁCTESE CON NOSOTROS



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)

INICIO
24
MARZO

INVERSIÓN:

COSTO	120.00
COSTO CORPORATIVO	100.00

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES

Banco de Crédito
BCP **310-2283477035**

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



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.



CACP PERÚ

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