ESCUELA DE POSGRADO

Promueve
Fundación Para El Desarrollo Del Norte Del Perú

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Certifica
Universidad Nacional De Piura

MODALIDAD PRESENCIAL

DIPLOMADO EN VIVO

SISTEMA DE GESTIÓN DE

CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

INICIO
09 de julio

DIPLOMADO
POR 512 HORAS
LECTIVAS | 24 CRÉDITOS

953620444
www.cacperu.com

DIPLOMADO

Sistema De Gestión De Calidad E Inocuidad Alimentaria

Inicio:
09 de Julio de 2023

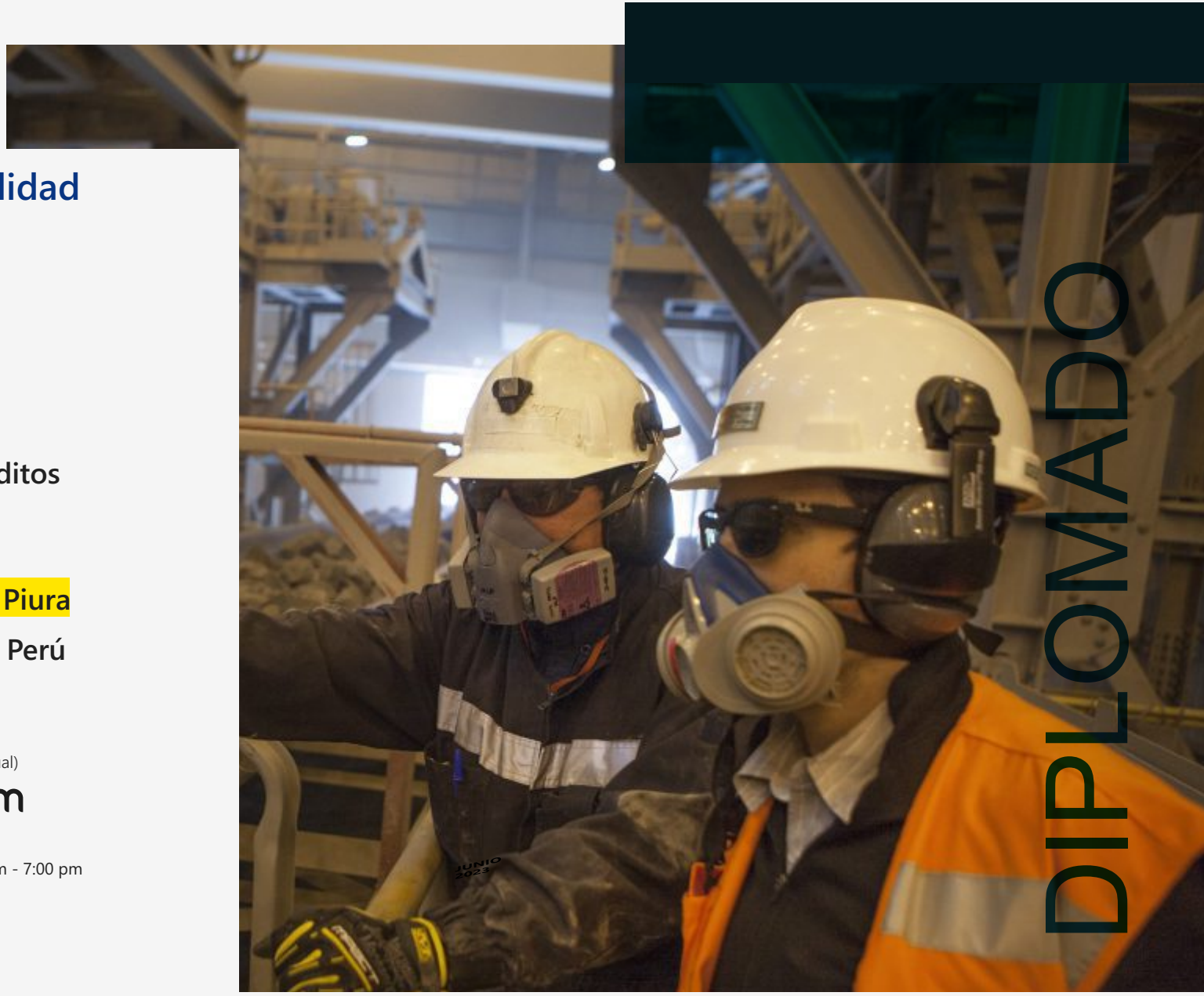
Duración:
6 Meses

Horas y Créditos:
560 horas lectivas y **24 créditos**

Certifica
- Escuela de Posgrado
  Universidad Nacional de Piura
- **Colegio de Ingeniero del Perú**
  Consejo Departamental Áncash-Chimbote

Modalidades:
- PRESENCIAL (Transmisión en vivo - Aula Virtual)
- EN VIVO (Clases vía) zoom

Horario:
Sábados y domingos 9:00 am - 1:00 pm 3:00 pm - 7:00 pm
(Clases quincenales)



ORGANIZA
CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA
ESCUELA DE POSGRADO
Universidad Nacional De Piur

INFORMES E INSCRIPCIONES
953 620 444

» PRESENTACIÓN

La norma ISO/IEC 17025 es el estándar de calidad mundial para los laboratorios de ensayos y calibraciones. Esta es la base para la acreditación de un organismo de certificación. Se publicó la versión actual en 2017, en la que se establecen los requisitos que deben cumplir los laboratorios de ensayo y calibración. Se trata de una norma de Calidad, la cual tiene su base en la serie de normas de Calidad ISO 9000. Aunque esta norma tiene muchos aspectos en común con ella, se distingue de la anterior en que aporta como principal objetivo la acreditación de la competencia de las entidades de Ensayo y calibración, por las entidades regionales correspondientes. Esta norma es aplicada por los laboratorios de ensayo y calibración con el objetivo de demostrar que son técnicamente competentes y de que son capaces de producir resultados técnicamente válidos.

» DIRIGIDO A

Profesionales, tecnólogos o técnicos en ciencias o ingeniería que se desempeñen en las áreas directivas, administrativas o técnicas de los laboratorios de ensayo y calibración. Personal interesado en conocer, diseñar, implementar, mantener y/o evaluar sistemas de gestión de calidad basados en los criterios de la norma ISO/IEC 17025:2017.

» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "**SISTEMAS GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**", expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.

» BENEFICIOS

- Diploma expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura. **UNIVERSIDAD ACREDITADA UNP**
- Incluye envió de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)
- Audio y video en alta definición FHD
- Tutoría permanente con los mejores ponentes.
- Videoconferencias en **USB**

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

MODALIDADES

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

ONLINE

Curso en tiempo real

Clases vía zoom

- **Las clases virtuales se dictarán a través de la plataforma ZOOM**
  En la cual podrás:
  - Estar frente a frente con el ponente.
  - Realizar preguntas o comentarios al ponente en tiempo real (hablado o por chat).
- **Clases a través del AULA VIRTUAL CACP PERÚ**
  En la cual podrás:
  - Visualizar las transmisiones en vivo en nuestra sede (En calidad FULL HD, EN VIVO).
  - Interactuar en tiempo real con el ponente (A través del chat del Aula Virtual)

VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL - CACP PERÚ

INTRANET
Donde podrá visualizar las ponencias en calidad FULL HD, cronogramas de clases, próximos eventos, calificaciones obtenidas y más.

VIDEOCONFERENCIAS
Interacción en tiempo real entre el alumno y el ponente.

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.

REC
La clase quedará grabada para uso posterior del alumno

Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

www.cacperu.com/intranet/

Módulos

MOD I.	LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INNOCUIDAD DE ALIMENTOS
MOD II.	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).
MOD III.	IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000.
MOD IV.	GESTION DE RIESGOS DE CALIDAD SEGUN LA ISO 31000:2018.
MOD V.	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD SEGUN LA ISO 9001:2018.
MOD VI.	GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES.
MOD VII.	INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS.
MOD VIII.	IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4.
MOD IX.	AUDITORIAS INTERNAS DE SIG (SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES (AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE).
MOD X.	TÉCNICAS DE MUESTREO.
MOD XI.	TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

(1) Las fechas establecidas en el cronograma pueden ser cambiadas por causas fortuitas y/o motivos de pandemia (covid-19)
(2) El contenido de los módulos pueden variar o ajustarse por indicación del docente.
(3) En caso de presentarse algún inconveniente con los expositores, estos podrían ser reemplazados por docentes de su mismo nivel académico y profesional.
(4) La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

MÓDULO I

09/07/2023 Ing. Antonio Gadea Guillen

LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INNOCUIDAD DE ALIMENTOS

TEMA 01: CONCEPTOS GENERALES (Normalización, norma, ley, Inocuidad Alimentaria, legislación alimentaria)

TEMA 02: MARCO NORMATIVO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Qué es el codex alimentaris.
- Reseña.
- Objetivos y alcances.
- Codex en el Perú
- Otros organismos internacionales

TEMA 03: AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES

- INACAL
- COMPIAL
- DIGESA
- SENASA
- SANIPES

TEMA 04: LEGISLACIÓN NACIONAL

- Normatividad Técnica Nacional
  - Ley 1062. Ley de inocuidad de alimentos y su reglamento (DS N® 034-2008)
  - Revisión de documentos legales relacionados con la inocuidad alimentaria: Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Normativa De Digesa
- Otras Normativas

TEMA 05: COMPETENCIA DE LOS AUDITORES Y EXPERTOS TÉCNICOS

- Codex alimentarius
- Regulación sanitaria Comunidad europea
- Regulación sanitaria en Estados Unidos

TEMA 06: TALLERES

MÓDULO II

22/07/2023 Ing. Victor Quispe Carranza

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

TEMA 01: SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP)

- Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.
- Formación del Equipo HACCP.
- Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.
- Los Siete Principios.
- Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP
- HABILITACIÓN SANITARIA, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y HOMOLOGACIÓN
- Costos y trámites.
- Como enfrentar una habilitación Sanitaria y Validación del Plan HACCP.
- Formatos.
- TALLER HACCP. Formación de Equipo HACCP.
- Diseño de un Plan HACCP por cada equipo.

TEMA 02: ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POEs)

- Normativa y Reglamentación.
- Higiene: Limpieza y Desinfección. Agentes. Propiedades. Mecanismos de acción.
- Métodos de aplicación.
- Diseño del Programa de Higiene y saneamiento (H&S) y de los Procedimientos
- Operativos de Higiene y Saneamiento (POES).

TEMA 03: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR DIGESA/SENASA

- POES 1: Control de Limpieza y Desinfección de las áreas (zonas) de la empresa
- POES 2: Control de Limpieza y Desinfección de máquinas, equipos y utensilios
- POES 3: Control de Higiene y Salud del Personal.
- POES 4: Programa de Control de Plagas.
- POES 5: Procedimiento de Control del Agua
- POES 6: Control de Recolección y Disposición de Residuos Sólidos
- POES 7: Verificación y Validación del Programa de Higiene

TEMA 04: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR SANIPES

- POES 1: Seguridad del agua y del Hielo
- POES 2: Limpieza y Saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.
- POES 3: Prevención de la Contaminación Cruzada
- POES 4: Mantenimiento del lavado y desinfección de manos y de los servicios sanitarios.
- POES 5: Protección de los alimentos de adulterantes
- POES 6: Rotulación, almacenamiento y uso de substancias toxicas en forma adecuada.
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- POES 8: Control de las plagas.

MÓDULO III

13/08/2023 Y 20/08/2023

Ing. Victor Quispe Carranza

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000

TEMA 01: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS FUNDAMENTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SGIA

- ¿Qué es FSSC 22000?
- Propósito y objetivos de FSSC 22000.
- Enfoque de procesos para la gestión.
- Introducción sobre normalización en alimentos, según organizaciones internacionales como la ISO y la FSSC 22000.

TEMA 02: DISEÑO DEL ESQUEMA FSSC 22000.

- ISO 22000
- PRP específicos del sector.
- Requisitos adicionales

TEMA 03: REQUISITOS DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN ISO 22000

- Tanto para la certificación FSSC 22000 como para la FSSC 22000-Calidad, los requisitos para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del Sistema de Gestión de la inocuidad de los Alimentos (SGIA) se encuentran establecidos en la norma ISO 22000:2018 "Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria".

  Así que el primer paso será desarrollar e implementar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos bajo ISO 22000

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Factores INTERNOS: Estructura organizacional Políticas y objetivos Competencia del personal Conciencia del personal Nuevos procesos y productos Infraestructura Necesidades de recursos Retención de talento
- Factores EXTERNOS: Cultural, social, tecnológico, económico, Competitivo Fraude alimentario Defensa de los alimentos Cambio de ubicación Disponibilidad de proveedores Proveedores de servicios Patrones de consumo

TEMA 05: LIDERAZGO

- La Dirección de la organización debe demostrar liderazgo y compromiso con el SGIA de varias maneras:

  Asegurando que la Política y objetivos del SGIA apoyan la Dirección Estratégica.

  Asegurando la integración de los requisitos del SGIA en los procesos de la organización.

  Dirigiendo y apoyando al personal que tiene un impacto en la efectividad del SGIA y la mejora continua.

MÓDULO IV

03/09/2023

Ing. Victor Quispe Carranza

GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018

TEMA 01: INTRODUCCIÓN Y ELEMENTOS GENERALES

- La gestión del Riesgo - Introducción
- Tipos de Gestión de Riesgos
- La ISO 31000. Estándares y Guías de Referencia
- Principales Definiciones

TEMA 02: GESTIÓN DEL RIESGO

- Gestión del Riesgo: Establecimiento del Contexto y Valoración del Riesgo
- Identificación y Análisis de Riesgos
- Evaluación del Riesgo y Tratamiento
- Seguimiento y Revisión. Toma de Decisiones

MÓDULO V

17/09/2023 y 01/10/2023

Ing. Victor Quispe Carranza

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018

TEMA 01: DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2015

- Introducción a la norma ISO 9001:2015.
- Contenido y estructura de la ISO 9001:2015.
- Requisitos principales de la norma ISO 9001:2015.
- Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad.
- Requisitos de desempeño y mejora de la norma ISO 9001:2015.
- Modelo de mejora continua aplicado a la norma ISO 9001:2015.

TEMA 02: IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2015

- Documentación y control para la implantación de la norma ISO
- 9001:2015.
- Evaluación del cumplimiento legal mediante Auditoría Interna.
- TALLER PRÁCTICO: Implementación de la norma ISO 9001:2015 en
- una empresa.

MÓDULO VI

08/10/2023 Dr. Cesar Moreno Rojo

GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES

- Los aspectos esenciales para implementar una gestión basada en Procesos.
- Elaboración de las Políticas generales de la Empresa.
- Diseño de la estructura de Procesos de la Empresa - Mapa de Procesos niveles: 0, 1 y 2.
- Identificación metodológica de los aspectos clave de cada Proceso, entradas, salidas, limites, controles, riesgos, clientes, proveedores.
- Identificación de Indicadores de Eficacia, Eficiencia, Productividad de los Procesos.
- Elaboración de Procedimientos e Instructivos.
- Diseño de flujogramas de procesos bajo la notación Business Process Model & Notation (BPMN)
- Benchmarking sobre las mejores prácticas para una Gestión por Procesos

MÓDULO VII

15/10/2023
29/10/2023 Ing. Sandra Puga Gutierrez

INTERPRETACION DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CODIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS

TEMA 01: CONCEPTOS GENERALES Y SITUACIÓN ACTUAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

TEMA 02: ANTECEDENTES DE LOS SGCIA (Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria)

TEMA 03: GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) – INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Generalidades
- Objetivos
- Alcance
- Principales esquemas aprobados por el GFSI
- Importancia de la aplicación de estándares normativas GFSI
- Enfoque del Food defense y fraude alimentario

TEMA 04: DESARROLLO DE LAS NORMAS RECONOCIDAS POR LA GFSI

- BRCGS Food versión 9
  - Antecedentes
  - Alcance de la Norma
  - Legislación en materia de seguridad alimentaria
  - Sistema de gestión de seguridad alimentaria
  - Beneficios de la Norma
  - Orientación y capacitación
  - Fecha de entrada en vigor de la 9.ª edición
  - Modificaciones y cambios de la Norma BRCGS Food Safety versión 8 a la 9 en requisitos y cambios en el protocolo de auditoría
  - Requisitos de BRCGS Food versión 9
    - Compromiso de la Alta Dirección.
    - Plan de seguridad alimentaria HACCP.
    - Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
    - Normas relativas a los establecimientos
    - Control de productos
    - Control de procesos
    - Personal
    - Zonas de Riesgo de Producción: Alto riesgo, alto cuidado, y alto cuidado del ambiente.
    - Requisitos para productos comercializados
  - Protocolo de Auditoría
    - Protocolo general: preparación de la auditoría
    - Protocolo de auditoría anunciada (con auditoría no anunciada obligatoria cada tres años)
    - Protocolo de auditoría anunciada combinada – anunciada combinada de dos partes
    - Protocolo de auditoría no anunciada
    - Módulos adicionales
    - Protocolo general: posauditoría
- International Featured Standards – IFS Food versión 7
  - Antecedentes
  - Alcance de la Norma
  - Contenido de la Norma
  - Proceso de Certificación
  - Antes de la evaluación IFS Food
  - Realización de la Evaluación IFS Food
  - Acciones posteriores a la Evaluación IFS Food
  - Requisitos de Evaluación IFS Food
    - Gobernanza y compromiso
    - Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad
    - Gestión de los recursos
    - Procesos Operativos
    - Mediciones, análisis, mejoras
    - Plan Food Defense
- Otros estándares normativos GFSI
  - SQF (Safe quality Food)
  - Globalgap
  - Similitudes y diferencias entre las normas IFS Food, SQF y BRCG

MÓDULO VIII

12/11/2023

Ing. Jhon Erik Velasquez Castellares

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4

TEMA 01: INTRODUCCIÓN A LAS BPA Y AL PROTOCOLO GLOBALGAP

- Definiciones relacionadas con BPA. Concepto y principios. Ventajas y desventajas de la adopción de las BPA.
- Presentación de las normas privadas e inocuidad. Conceptos generales de certificación.
- ¿Qué es Global Gap? Características del protocolo.
- Proceso de Certificación y reglamento general.

TEMA 02: REQUISITOS PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y REQUISITOS PARA CULTIVOS VINCULADOS AL INICIO DEL CULTIVO, SUELO, FERTILIZACIÓN Y GESTIÓN DEL AGUA

- Requisitos para todo tipo de establecimiento 1: Historial y manejo de la explotación.
- Mantenimiento de registros y auto-evaluación/inspección interna. Higiene. Salud, seguridad y bienestar del trabajador. Subcontratistas.
- Requisitos para todo tipo de establecimiento 1Gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización. Conservación. Reclamaciones. Procedimiento de retirada de producto. Defensa de los alimentos.
- Estado GLOBALG.A.P. Uso del logotipo. Trazabilidad y segregación. Balance de masa. Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria. Mitigación del fraude alimentario.
- Material de propagación. Gestión del suelo.
- Fertilización. Gestión del agua.

TEMA 03: REQUISITOS PARA CULTIVOS ORIENTADOS AL CONTROL DE PLAGAS, USO DE AGROQUÍMICOS E HIGIENE EN LA COSECHA Y MANIPULACIÓN

- Gestión integrada de plagas. Protección de Cultivos 1era parte.
- Protección de cultivos 2da parte y Equipos I.
- Requisitos para frutas y hortalizas 1: Actividades Precosecha.
- Requisitos para frutas y hortalizas 2: Cosecha y Manipulación.

MÓDULO IX

26/11/2023 Y 10/12/2023

Ing. Victor Quispe Carranza

AUDITORIAS INTERNAS DE SIG (SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES (AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE)

TEMA 01: GENERALIDADES EN AUDITORES INTERNOS EN SGA, ISO 14001/ISO 45001 / ISO 9001

- Introducción.
- Principios de los Sistemas de Normalización de Gestión
- Integración de Sistemas: Ventajas, inconvenientes y alternativas.
- Revisión de Requisitos Integrados.

TEMA 02: LAS AUDITORIAS

- Definición
- Propósito

TEMA 03: ENFOQUE DE LAS AUDITORIAS

- La comunicación
- Técnicas

TEMA 04: EL AUDITOR

- Calificaciones y habilidades
- Responsabilidad
- Papel

TEMA 05: LISTAS DE VERIFICACIÓN

- Propósito de la lista
- Formato
- Mal uso de la lista

TEMA 06: EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

- Recopilación de la información
- Revisión de documentos
- Muestreo de registros
- Observaciones
- Preparación para ejecutar la auditoria

TEMA 07: REPORTES DE NO CONFORMIDAD Y ACCIÓN CORRECTIVA

- ¿Qué es una No conformidad?
- No conformidad mayor y menor
- Reporte de No conformidad
- Análisis de Causas, acciones correctivas

MÓDULO X

17/12/2023 Ing. Milton Ramirez Pumarica

TECNICAS DE MUESTREO

TEMA 01: ISO 3534-2. VOCABULARIO DE MUESTREO PARA ACEPTACIÓN DE LOTES

TEMA 02: NTP-ISO 2859-10. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS

- Introducción a la serie de normas de la ISO 2859 para el muestreo para inspección por atributos

TEMA 03: NTP-ISO 2859-1. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS

- Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.

TEMA 04: NTP-ISO 2859-2. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS

- Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para la inspección de lotes aislados. 1a. ed.

TEMA 05: NTP-ISO 2859-10. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS

- Procedimiento de muestreo por salteo de lotes.

TEMA 06: NTP-ISO 3951-1. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR VARIABLES

- Especificación para planes de muestreo simple clasificados por el límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote a lote para una característica de calidad única y un solo LCA.

TEMA 07: IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 37001

MÓDULO XI

07/01/2024 Ing. Milton Ramirez Pumarica

TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

TEMA 01: GENERALIDADES

- Conceptos de rotulado y trazabilidad
- Importancia del rotulado y la trazabilidad en alimentos envasados
- Importancia del rotulado de alimentos envasados para las autoridades sanitarias
- Importancia del rotulado de alimentos envasados para los consumidores

TEMA 02: NORMATIVA NACIONAL OBLIGATORIA

- Normativa aplicable a la trazabilidad y rotulado de alimentos
- Procedimientos sancionadores por trazabilidad y rotulado de alimentos

TEMA 03: TRAZABILIDAD

- Trazabilidad de alimentos envasados
- Importancia y aplicación de la trazabilidad de alimentos respecto a la conformidad de productos, manejo de productos no conformes y retiro de productos del mercado
- Taller: Plan Interno de Trazabilidad

TEMA 04: ROTULADO.

- Requisitos obligatorios para el rotulado de alimentos a nivel nacional
- Aplicación en el rotulado de alimentos del d.s. Nº 012-2018-sa: manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la ley nº 30021.
- INDECOPI y su rol como organismo de control sobre rotulado de alimentos y bebidas
- Rotulado en alimentos envasados no industrializados de proceso primario

TEMA 05: REGISTRO SANITARIO

- Conceptos generales
- Normativa sanitaria aplicable
- Importancia del registro sanitaro en alimentos envasados industrializados
- Codificacion, identificación e interpretación del registro sanitario de alimentos otorgados por digesa y sanipes
- Requisitos y conceptos importantes para la obtención de registro sanitariode alimentos industrializados
- Procedimiento Administrativo Sancionador y medidas de seguridad sanitaria por incumplimiento respecto al registro sanitario de alimentos y bebidas

DOCENTES

Ing. Victor Quispe Carranza

Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – Division Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. Coordinador del Sistema de Calidad de CJRL de Plantas de Trujillo y Sullana. Jefe de Sistemas de Calidad-CJRL Planta RIMAC. Coordinador del Sistema Integrado de Gestión (SIG) para Planta Callao.

Ing. Antonio 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.

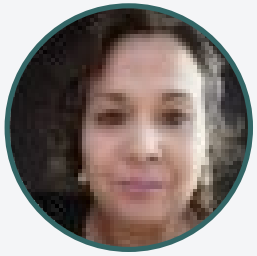
Ing. Jhon Erik Velasquez Castellares

Ingeniero Agrónomo con más de 20 años de experiencia en el campo agrícola, con Maestría en Comercio y Negociaciones Internacionales – Magíster en Gestión Pública, Primer Public Trainer Globalgap en Perú, Especialista en Finanzas en Agronegocios y Diplomado en Administración de Negocios y Gestión Empresarial.
Ha laborado 15 años en empresas certificadoras transnacionales, desempeñándose como auditor y expositor en cursos de inocuidad alimentaria como HACCP, IFS, BRC, SQF, GlobalGAP, BPA, control de plagas, docente y consultor independiente.

Dr. Cesar Moreno Rojo

Pertenece a la Asociacion Prevencionista de Riesgos (APDR) y a la Sociedad Peruana de Ergonomia (SOPERGO). Docente especialista de la EPG de la Universidad Nacional del Santa en la Maestría de Gestión Ambiental. Auditor en SGSST del MINTRA. Implementó SGSST en las empresas APOLO SAC, VLACAR SAC, UCV CHIMBOTE, COLECBI SAC, PANAFOODS. Especialista En La Implementacion De Sistemas De Gestion De Seguridad Y Salud En El Trabajo En Base A La Ley 29783 Y E D.s. 005-2012-tr. Magister En Gerencia De Industrias Pesqueras E Industriales.

Ing. Sandra Puga Gutierrez



Ingeniera Pesquera Colegiada y Habilitada con CIP 70037, con estudios de Maestría en Tecnología de Alimentos en la Universidad Nacional Agraria La Molina, egresada con el primer puesto en la carrera profesional; especializada en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos basados en el Sistema HACCP y sus pre-requisitos para plantas procesadoras de productos alimenticios y pesqueros; así como, para establecimientos fraccionadores-envasadores, almacenes, establecimientos comercializadores y servicios de alimentación.

Ing. Milton Ramirez Pumarica

Ingeniero Agroindustrial de la Universidad Nacional del Santa, con más de 20 años de experiencia realizando inspecciones a empresas proveedores de programas sociales, agroexportadoras y pesqueras, cuenta con estudios concluidos de Maestría en Gerencia de Plantas Pesqueras y Agropecuarias. Actual Jefe de Saneamiento SAT S.A.C.

INVERSIÓN Y CERTIFICACIÓN

Certificación a nombre de la
Escuela de Posgrado
Universidad Nacional de Piura

560 horas lectivas y **24** créditos

Inscripción	Costo en Cuotas (6)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 200.00	S/ 150.00	S/ 1150.00

PROMOCIÓN ESPECIAL
S/ 1000.00
HASTA EL 17 DE JUNIO 2023

Certificación a nombre de la
Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional

Inscripción	Costo en Cuotas (6)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 80.00	S/ 100.00	S/ 450.00

560 horas académicas

MEDIO DE PAGO:

Interbank

N° cuenta corriente en soles

6203001670984

A nombre de:

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 5.00 por cada Transacción

BCP

N° cuenta corriente en soles

310-2283477035

A nombre de:

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

BBVA

N° cuenta corriente en soles

00110272020034980 6

CCI: 011 - 272 - 000200349806 - 26

A nombre de:

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 CON YAPE:

yape

A nombre de:

918328041

MoneyGram money transfer

WESTERN UNION

DNI: **44348728**

OLVA COURIER
El courier más grande del Perú

ENVÍOS A NIVEL INTERNACIONAL CON COSTO ADICIONAL: Serpost El Correo del Perú

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CACP PERÚ | CACPPERU.SRL | CACPPerú | CACP-PERU

INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE NUEVO CHIMBOTE

953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968 | 043-604932

Urb. Garatea Mz. 3 Lte. 10 - Av. Universitaria
(A 1/2 cuadra de la IEP Pestalozzi) - Nuevo Chimbote

info@cacperu.com | www.cacperu.com

RUC: **20600673310**
CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.