

ORGANIZA



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate. Perfeccionate y Especialízate  
con: CACP PERÚ*

Sede:

**CHIMBOTE**

**CURSO**

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



Ponente:

**Mg. 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 – División Norte en la implementación del Sistema de Calidad.
- ✓ Analista de control de Calidad. Auditor Líder acreditado ante IRCA.

**DOMINGO  
23  
FEBRERO**



9:00 AM - 1:00 PM Y  
3:00 PM - 7:00 PM



Certificado por  
20 HORAS ACADÉMICAS



Modalidades:



PRESENCIAL

VIRTUAL - A DISTANCIA

CLASES

EN VIVO



**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](mailto: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



CACP PERÚ





## » PRESENTACIÓN

ISO 22000 es un estándar reconocido internacionalmente y diseñado para garantizar la inocuidad alimentaria en todos los pasos de la cadena de suministro. Establecido en 2005, ISO 22000 se diseñó como un estándar accesible y aceptado a nivel mundial, el cual es aplicable a las organizaciones de todos los tamaños que están involucradas en cualquier aspecto de la cadena de suministro de alimentos. Este estándar cubre los componentes clave para garantizar la inocuidad alimentaria, incluida la comunicación interactiva, la gestión del sistema, la implementación de programas de requisitos previos y la revisión y mejora continua del sistema. ISO 22000 incorpora los principios de HACCP y es compatible con los sistemas de gestión de calidad de ISO 9001, por tanto es la base ideal para implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria integral y rentable. La implementación de ISO 22000 evita el costo de múltiples auditorías, puesto que la norma es respetada por los gobiernos y expertos en inocuidad alimentaria en todo el mundo.



## » DIRIGIDO A

Gerentes, jefes, supervisores; profesionales que se desempeñen en alguna de las etapas de la cadena alimentaria; y, se encuentren interesados en conocer o afianzar sus conocimientos respecto al esquema de certificación FSSC 22000.



## » CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000.", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ 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

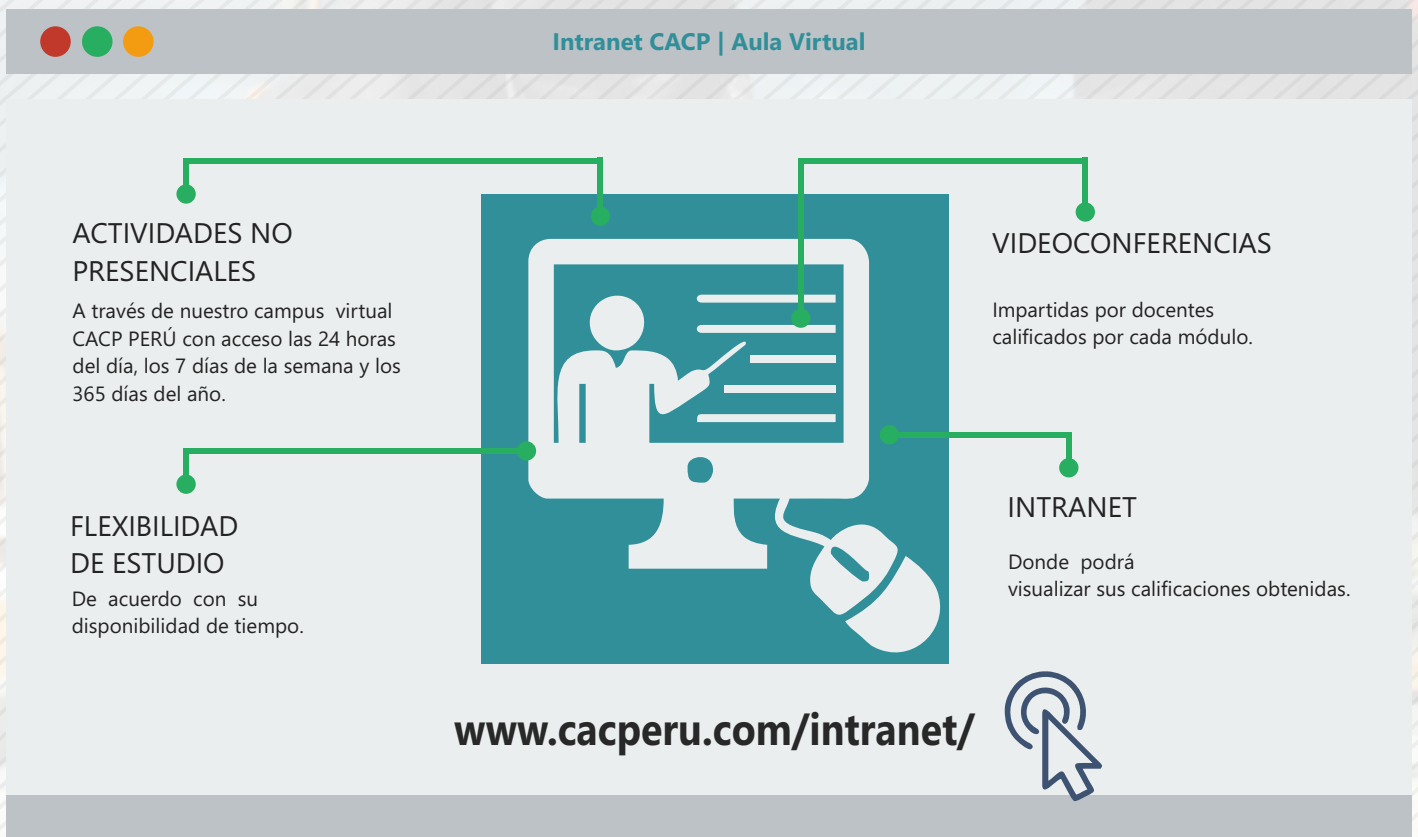
El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verla ONLINE - EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder 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/](http://www.cacperu.com/intranet/) 



## TEMARIO

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



Domingo 23 de Febrero de 2020

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

- ✓ Enfoque de procesos para la gestión.
- ✓ Introducción sobre normalización en alimentos, según organizaciones internacionales como la ISO y la FSSC 22000.

#### TEMA 02: : PRESENTACIÓN DE LA FAMILIA DE NORMAS ISO 22000.

- ✓ Requisitos generales del SGIA.
- ✓ Estructura general de la norma ISO 22000 y FSSC 22000.
- ✓ Enfoque a la gestión P-H-V-A. Requisitos de la documentación.

#### TEMA 03: RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN. PLANIFICACIÓN DEL SGIA.

- ✓ Política y objetivos de inocuidad.
- ✓ Comunicación interna y externa.
- ✓ Plan de respuesta ante emergencias.
- ✓ Gestión de los recursos.

#### TEMA 04: PROGRAMAS PRE-REQUISITOS.

- ✓ Reconocimiento de normativa existente: 007-98-SA, Codex alimentarius, ISO 22002-1.

#### TEMA 05: ANÁLISIS DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS DE INOCUIDAD.

- ✓ Determinación y clasificación de las medidas de control.
- ✓ Determinación de los PCC.
- ✓ Programas pre-requisitos operacionales.
- ✓ Tablero de control HACCP.
- ✓ Análisis de aspectos importantes sobre la ISO 22004.

#### TEMA 06: VALIDACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL.

- ✓ Sistema de verificación, actualización del SGIA. Gestión de la mejora; Acciones correctivas y Acciones preventivas.



**CERTIFICADO POR**  
20 HORAS ACADÉMICAS



**DURACIÓN**  
2 SESIONES



**HORARIO**

Domingo  
9:00 am - 1:00 pm y  
3:00 pm - 7:00 pm



**LUGAR DEL EVENTO**  
AUDITORIO CENTRAL DE 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





### INVERSIÓN:

**COSTO**

**S./ 120.00**

**COSTO CORPORATIVO**

**S./ 100.00**

### MEDIO DE PAGO

#### BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Nº 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



Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

**6203001670984**

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/. 5.00 por comisión de interplaza

### PAGOS A TRAVÉS DE:



**MoneyGram**  
money transfer



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**

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

**043-604932**

**info@cacperu.com**



**www.cacperu.com**

#### SEDE HUANCAYO



**918371932 | 918343626**

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo  
(Referencia: Frente al Instituto Continental).

**064-583341**

