ORGANIZA

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Actualízate, Perfeccionate y Especializate con CACP PERÚ

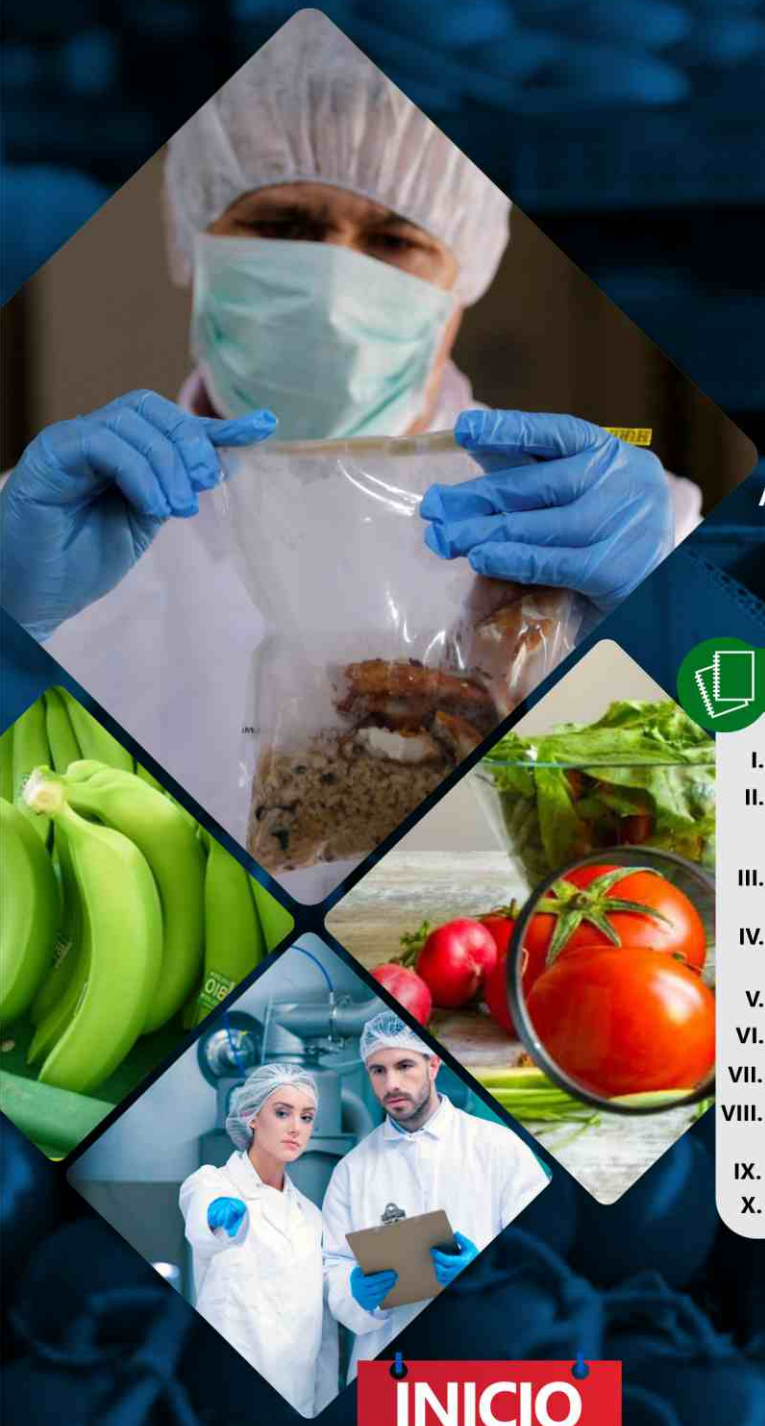
PROMUEVE

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA:

Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

Modalidad: E-LEARNING



DIPLOMADO

INGENIERÍA EN CALIDAD

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

MÓDULOS

I. LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL.

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

III. INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 - GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD.

IV. INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015.

V. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SEGÚN LA NORMA ISO/IEC 17020:2012.

VI. NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO.

VII. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBAL GAP VERSIÓN 5.2.

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

IX. TÉCNICAS DE MUESTREO.

X. TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

INICIO 24 MAYO

INSCRIPCIÓN	100.00
COSTO EN CUOTAS (5)	200.00
CERTIFICACIÓN	100.00
COSTO AL CONTADO	1000.00

RESERVE SU MATRÍCULA: Nº CTA. CORRIENTE EN SOLES

Banco de la Nación
4-646-03-8524

Banco De Crédito BCP
310-2283477-0-35

Interbank
6203001670984

TODO PAGO SE REALIZA POR INTERMEDIO DEL BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ (BCP), AGENTE BCP Y BANCO INTERBANK SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO SÓLO EN NUESTRAS SEDES DE NUEVO CHIMBOTE Y HUANCAYO

ORGANIZA

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA

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**

CACP PERÚ

Actualízate, Perfeccionate y Especializate con CACP PERÚ

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA: **Universidad Nacional De Piura**
ESCUELA DE POSGRADO

ISO 22000 · FSSC 22000 · ISO 9001:2015 · GLOBALG.A.P. · CERTIFIED H.A.C.C.P. FOOD SAFETY · BRC FOOD CERTIFICATED · IFFO THE MARINE INGREDIENTS ORGANISATION · IFS International Featured Standards · NORMA GMP+B2 ASEGURANDO INOCUIDAD ALIMENTARIA

DIPLOMADO EN:

INGENIERÍA EN CALIDAD

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

(HACCP/ISO 22000:2018 /FSSC 22000.v5 /ISO 17020:2012 /BRC/IFS/SQF/ GLOBALGAPV5.1/GMP+B2/GMP+B3/IFFO) APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

INICIO 24 MAYO

Modalidad: E-LEARNING

BENEFICIOS

DIPLOMA POR 384 HRS. 24 CRÉDITOS

- Diploma de Especialización Profesional expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.
- Videoconferencias en formato DVD calidad HD
- Tutoría permanente con los mejores ponentes.
- Material Impreso full color + 1 Pioneer.
- Incluye envió de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)

ORGANIZA: CACP PERÚ ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA: Universidad Nacional De Piura

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**

CACP PERÚ

» PRESENTACIÓN

La calidad e inocuidad de los alimentos es uno de los temas prioritarios para los principales organismos internacionales, tales como la FAO y OMS. El Perú como país exportador de alimentos, especialmente en el ámbito de las frutas y hortalizas, carnes, piscos y vinos, se ve hoy obligado a incrementar su preocupación por el tema de inocuidad, debido a los renombrados tratados de libre comercio. Los participantes al final del diplomado demostrarán las siguientes competencias y capacidades: Implementar y gestionar un sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en las organizaciones donde forman parte. Elaborar planes y programas de aseguramiento de la calidad, que integre a todas las gerencias, oficinas, secciones o áreas de las organizaciones. Implementar programas de GMP+B2 Y GMP+B3. Elaborar instructivos, formatos y manuales que contengan procedimientos basados en las normas ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, GMP+B2 y GMP+B3, como estándares de calidad.

» DIRIGIDO A

El programa está orientado a: Profesionales o técnicos de la industria de alimentos, nutricionistas, ingenieros agrónomos, agroindustriales, pesqueros, jefes de servicio de alimentación, gerentes y ejecutivos de empresas y gremios empresariales, responsables del diseño, implementación, mantención y mejora del sistema de gestión de calidad alimentaria y para todos aquellos profesionales que quieran proyectar o potenciar su carrera como consultores en alimentos en forma independiente o en su propia empresa.

» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización en: "INGENIERÍA EN CALIDAD APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS", expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.

» 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 envió de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier).

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

PLATAFORMA E-LEARNING

✓La plataforma de e-learning, campus virtual o Learning Management System (LMS) es un espacio virtual de aprendizaje orientado a facilitar la experiencia de capacitación a distancia, tanto para empresas como para instituciones educativas.

✓Este sistema permite la creación de "aulas virtuales"; en ellas se produce la interacción entre tutores y alumnos, y entre los mismos alumnos; como también la realización de evaluaciones, el intercambio de archivos, la participación en foros, chats, y una amplia gama de herramientas adicionales.

✓Estas plataformas tienen una serie de herramientas en común así como otras que los diferencian, es por ello que e-ABC Learning intenta brindar la mejor solución adaptándose a las necesidades propias de cada cliente.

VENTAJAS DE LA MODALIDAD E-LEARNING

AULA VIRTUAL CACP - PERÚ | E-LEARNING

ELIMINA LAS DISTANCIAS FÍSICAS

Se utilizan herramientas como correo electrónico, foro o chat para establecer la comunicación entre los participantes.

FAVORECE LA INTERACCIÓN

Los alumnos pueden comunicarse unos con otros, con el tutor y con los recursos on-line disponibles en Internet.

PERMITE FLEXIBILIDAD HORARIA

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ, el alumno accede a las videoconferencias en el momento que dispone de tiempo. Las 24 horas del día, los 7 días de la semana en los 365 días del año.

DISPOSICIÓN DE RECURSOS ON-LINE Y MULTIMEDIA

Internet proporciona acceso instantáneo e ilimitado a una gran cantidad de recursos, como textos, gráficos, audio, vídeo, animaciones, etc.

FÁCIL Y RÁPIDA ACTUALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos se actualizan de manera fácil y rápida. Cualquier cambio de legislación, nuevo recurso, etc. Se puede incorporar inmediatamente al curso.

EXPOSITORES DESTACADOS INTERNACIONALMENTE

Podemos tener la oportunidad de interactuar con expertos de todo el mundo, a los que resultaría difícil acceder de manera presencial.

www.cacperu.com/intranet/

TEMARIO INGENIERÍA EN CALIDAD

Domingo 24 de mayo de 2020

MÓDULO I
LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL

TEMA 01: LEGISLACIÓN SANITARIA PERUANA

- ✓ Introducción al ordenamiento jurídico en el Perú. Normas sanitarias.
- ✓ Interpretación de la Ley de Inocuidad Alimentaria D.L. N°1062 y su reglamento. Sistema de inocuidad alimentario. Autoridades competentes.
- ✓ Revisión de normas de la DIGESA: Administrativas. Técnicas. Penales.
- ✓ Revisión de normas SENASA.

TEMA 02: LEGISLACIÓN SANITARIA INTERNACIONAL

- ✓ Codex Alimentarius, Organización Mundial de la Salud Animal (OIE) y Asamblea Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC). Definición, estructura e importancia del Codex Alimentario, OIE e IPPC.
- ✓ Regulación sanitaria en la Comunidad Económica Europea. Autoridad sanitaria, competencias y conformación. Reglamentos sanitarios: 852 y 853/2004. Control de la importación de productos alimenticios en la Unión Europea. Mecanismos de control en frontera. Requisitos de importación de productos y animales en la UE. Rol del punto de contacto de la Comisión Europea para el Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Piensos, RASFF y trazabilidad
- ✓ Código de Regulación Federal (CFR) y Sistema de Inocuidad Alimentario en los EEUU. Autoridad sanitaria, competencias y conformación del sistema de inocuidad alimentario. 21 CFR. Definición, estructura e importancia.
  Requisitos Sanitarios para la exportación e importación en los EEUU.
  Procedimientos para la importación de alimentos a los EEUU.
  Requisitos para la exportación de alimentos al mercado norteamericano.

Domingo 31 de mayo y 07 de junio de 2020

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

- ✓ I. INTRODUCCION. ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).
- ✓ II. REVISION Y ESTUDIO NORMATIVA SANITARIA NACIONAL E INTERNACIONAL
- ✓ III. DOCUMENTOS SOLICITADOS POR NUESTRAS AUTORIDADES NACIONALES E INTERNACIONALES
- ✓ IV. PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN SANITARIA DE LAS INSTALACIONES
- ✓ V. ELABORACION DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O MANIPULACION (BPM)
- ✓ VI. ELABORACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)
- ✓ VII. SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (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

Paso 1: Formar un Equipo HACCP.
Paso 2: Describir el producto.
Paso 3: Determinar el uso previsto del alimento.
Paso 4. Elaborar un Diagrama de Flujo.
Paso 5: Confirmar "in situ" el Diagrama de Flujo.
Paso 6: Enumerar todos los peligros posibles relacionados con cada etapa; realizando un análisis de peligros y determinando las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1).
Paso 7: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2).
Paso 8: Establecer los Límites Críticos para cada PCC (Principio 3).
Paso 9: Establecer un Sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio 4).
Paso 10: Establecer Medidas Correctoras (Principio 5).
Paso 11: Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 6).
Paso 12: Establecer un Sistema de Documentación y Registro (Principio 7).
Taller

Domingo 21 de junio de 2020

MÓDULO III
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 - GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD.

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

Domingo 05 de julio de 2020

MÓDULO IV
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015

TEMA 01: SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

- ✓Conceptos generales de la calidad.
- ✓Evolución del concepto de la calidad.
- ✓Normalización, Evaluación de la Conformidad y Acreditación.
- ✓Principios de Gestión de la Calidad.
- ✓Enfoque de procesos. Familia de Normas ISO 9000.
- ✓La Norma ISO 9001.

TEMA 02: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 9001: 2015

- ✓ Contexto de la organización: Comprender la organización y su contexto. Comprender las necesidades y expectativas de las partes interesadas. Determinar el alcance del sistema de gestión de la calidad. Gestión de la calidad.
- ✓ Liderazgo: Liderazgo y compromiso. Política de calidad. Funciones de la organización, responsabilidades y autoridades.
- ✓ Planificación. Acciones para afrontar riesgos y oportunidades. Objetivos de calidad y planificación para lograrlos. Planificación de los cambios.
- ✓ Soporte: Recursos. Competencia. Conciencia. Comunicación. Información documentada.
- ✓ Operación: Planificación y control operativo. Determinación de las necesidades del mercado y de las interacciones con los clientes. Planificación operacional. Control de la prestación externa de bienes y servicios. Desarrollo de productos y servicios. La producción de bienes y prestación de servicios. Liberación de bienes y servicios. No conformidades de bienes y servicios.
- ✓ Evaluación del desempeño: Seguimiento, medición, análisis y evaluación. Auditoría Interna. Revisión por la dirección
- ✓ Mejora: No conformidad y acciones correctivas. Mejora

Domingo 19 de julio de 2020

MÓDULO V
TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SEGÚN LA NORMA ISO/IEC 17020:2012

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- ✓ La importancia de conocer los criterios de evaluación/auditoría- Requisitos de la Norma NTP-ISO /IEC 17020: 2009- Criterios de Acreditación del SNA.

TEMA 02: PLANIFICACIÓN

- ✓ Elaboración del Programa de Evaluación/Auditoría.
- ✓ Estrategias para la elaboración de un Programa de Evaluación/auditoría.
- ✓ Alcance de las evaluaciones/auditorías.
- ✓ Seguimiento del programa de Evaluación/Auditoría.

TEMA 03: PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- ✓ Elaboración de los planes de evaluación/auditoría.
- ✓ Selección y Calificación del Equipo Evaluador/auditor.
- ✓ Competencias del Evaluador/auditor.
- ✓ Competencias del Experto Técnico.
- ✓ Programa de capacitación y formación.
- ✓ Sistema de evaluación, reevaluación y calificación de evaluadores/auditores.

TEMA 04: EJECUCIÓN

- ✓ Evaluación/Auditoría de la documentación.
- ✓ Preparación de las listas de verificación.
- ✓ Hallazgos de la Evaluación/Auditoría documentaria.
- ✓ Decisiones y Acciones a tomar sobre los hallazgos.
- ✓ Técnicas para la ejecución de las evaluaciones de campo.
- ✓ Principios básicos de una evaluación/auditoría.
- ✓ La dirección del proceso de evaluación/auditoría.
- ✓ Aspectos que deben ser evaluados/auditados.
- ✓ La importancia del muestreo.
- ✓ La importancia de las comunicaciones (retroalimentación).
- ✓ La importancia de las formas.

- ✓ La importancia de las evidencias y como hallarlas.
- ✓ La reunión de apertura.
- ✓ Como evaluar/auditar los requisitos según la Norma ISO/IEC 17020.
- ✓ Condiciones de la evaluación/auditoria.
- ✓ Calificación de los hallazgos.
- ✓ La reunión de cierre.
- ✓ El informe de evaluación/auditoría.
- ✓ Seguimiento de las No Conformidades y observaciones.

TEMA 05: VERIFICACIÓN

- ✓ Evaluación de los resultados del proceso de evaluación/auditoria.
- ✓ Evaluación de la programación y planificación.
- ✓ Evaluación de los evaluadores/auditores y expertos técnicos.
- ✓ Evaluación de los resultados de la evaluación/auditoria.

TEMA 06: ACCIONES

- ✓ Revisión y mejora del proceso de evaluación/auditoria.
- ✓ Resumen y conclusiones.

Domingo 02 de agosto de 2020

MÓDULO VI
NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO.

TEMA 01: NORMA INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS), VERSION 6.1

- ✓ Responsabilidad de la Alta Dirección, Sistemas de Gestión de la Calidad.
- ✓ Gestión de Recursos.
- ✓ Procesos de Producción. Medición, Análisis y Mejora.

TEMA 02: SAFETY QUALITY FOOD (SQF). SEGURIDAD DE CALIDAD ALIMENTARIA

TEMA 03: BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM), V.8

- ✓ Origen e historia de la Norma. Introducción a los cambios. Directorio BRC:
- ✓ Compromiso de la Dirección. El plan HACCP.
- ✓ Control. Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (SGCIA) y estándares del sitio. Control del producto. Control del proceso. Personal y Auditorías.

TEMA 04: NORMA BASC

- ✓ Introducción. Contenido. Enfoque a Procesos. Basados en el Riesgo. Interpretación de elementos de la Norma BASC (v.04-2012). Interpretación de Estándares BASC (v.04-2012).

TEMA 05: GMP+B2

- ✓ Interpretación de la Norma GMP+ B2 Alcance: Esta norma contiene las condiciones y requisitos para la seguridad de los piensos: Producción / procesamiento de las materias primas; Comercio de piensos. Almacenamiento y / o transbordo de los alimentos. La norma no está destinada a la producción de aditivos para piensos

TEMA 06: GMP+B3

- ✓ Interpretación de la Norma GMP+ B3. Alcance: El solicitante define y registra el alcance del sistema, incluye los ingredientes y actividades relacionadas con los ingredientes, en que el solicitante es responsable. Inicio y fin de su responsabilidad. Comercio, almacenamiento, transporte y proceso. Descripción el tipo y número de transportes y compartimientos de carga, métodos de limpieza usados. Los locales involucrados en los procesos.

TEMA 07: NORMA IFFO. NORMA PARA ACEITES DE PESCADO

- ✓ Alcance: Fin y propósito.
- ✓ Descripción: Productos que se van a cubrir.
- ✓ Composición esencial y factores de calidad: Rango de composición de ácidos. grasos para los llamados Aceites de Pescado y límites para los parámetros de calidad, tales como el índice del peróxido y ácidos libres de grasas.
- ✓ Aditivos Alimentarios: Como la inclusión de tocoferoles y extractos de romero como aditivos en aceites de pescado.
- ✓ Contaminantes: Niveles máximos para, por ejemplo, arsénico y plomo.
- ✓ Higiene: General y Microbiológica.
- ✓ Etiquetado: Requisitos e información necesaria en las etiquetas, por ejemplo, posible etiquetado para salmón cultivado.
- ✓ Métodos de Análisis y Muestreo: Métodos prescritos de análisis para los parámetros de calidad y contaminantes.

Domingo 16 de agosto de 2020

MÓDULO VII
IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.2

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.

TEMARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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.

Domingo 30 de agosto de 2020

MÓDULO VIII

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.

- ✓ 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.

TEMARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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.

MÓDULO IX
TÉCNICAS DE MUESTREO

Domingo 13 de septiembre de 2020

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

TEMA 02: 2NTP-ISO 2859-10. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION 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 INSPECCION POR ATRIBUTOS.

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

TEMA 05: NTP-ISO 2859-3. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION 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: NTP 700.002. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCION.

TEMARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Domingo 27 de septiembre de 2020

MÓDULO X
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

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

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 .

TEMA 05: REGISTRO DE MARCA

- ✓ Generalidades
- ✓ Tipos de marca
- ✓ Requisitos de registro

TEMA 06: REGISTRO SANITARIO

- ✓ Conceptos generales
- ✓ Normativa 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 sanitario de alimentos industrializados
- ✓ Taller

DIPLOMA POR 384 HORAS ACADÉMICAS

DURACIÓN 5 MESES

HORARIO
Sábados
9:00 am - 1:00 pm
3:00 pm - 7:00 pm

INVERSIÓN:

INSCRIPCIÓN	100.00
COSTO EN CUOTAS (5)	200.00
CERTIFICACIÓN	100.00
COSTO AL CONTADO	1000.00

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**

Interbank

N° 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

WESTERN UNION

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

Banco de la Nación
el banco de todos

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

4-646-03-8524

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

A través de: OLVA COURIER — El courier más grande del Perú | Serpost — El Correo del Perú — SERVICIOS POSTALES DEL PERÚ S.A.

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

SEDE HUANCAYO

918371932 | 918343626

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

064-583341

info@cacperu.com | www.cacperu.com