

**PROMOCIÓN ESPECIAL**  
**S/ 850.00**  
HASTA EL 01 DE MARZO



**ESCUELA DE POSGRADO**

Certifica  
**Universidad Nacional De Piura**



Promueve

**Fundación Para El Desarrollo Del Norte Del Perú**

**DIPLOMADO**

**E-learning**

# **INGENIERÍA DE LA CALIDAD**

## **Y Gestión Por Procesos**



**ISO22000**  
**BPM Y PHS ISO9001**  
NORMAS IFS BPM -POE  
GLOBALGAP VERSION 5.4  
**ISO31000 CÓDIGO SQF**  
**NORMAS BRC BPAL**



INICIO

**02 de marzo**



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

RUC: 20 6006 73310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P.S.R.L



**DIPLOMADO**  
**POR 560 HORAS**  
LECTIVAS | 24 CRÉDITOS

Escríbenos:

**info@cacperu.com**

953620444




**www.cacperu.com**


# DIPLOMADO

## INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS


 **Inicio:**  
02 de Marzo de 2024

 **Duración:**  
6 Meses

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

 **Certifica**

- Escuela de Posgrado  
**Universidad Nacional de Piura**

 **Modalidades:**

- **E-LEARNING** (Clases grabadas)

ORGANIZA



CERTIFICA



ESCUELA DE  
POSGRADO

Universidad Nacional De Piura



DIPLOMADO



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



## » 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

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,



## » CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **“INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS”**, 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 envío 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**



## » MODALIDAD

### 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.
- 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 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.



La clase quedará grabada para uso posterior del alumno



Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

[www.cacperu.com/intranet/](http://www.cacperu.com/intranet/)



# Módulos

- MOD I. LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD 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.

<sup>01</sup> Las fechas establecidas en el cronograma pueden ser cambiadas por causas fortuitas y/o motivos de pandemia (covid-19)

<sup>02</sup> El contenido de los módulos pueden variar o ajustarse por indicación del docente.

<sup>03</sup> En caso de presentarse algún inconveniente con los expositores, estos podrían ser reemplazados por docentes de su mismo nivel académico y profesional.

<sup>04</sup> La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.

## MÓDULO I

02/03/2024

### LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD 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

16/03/2024

### 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 sustancias toxicas en forma adecuada.
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- POES 8: Control de las plagas.

## MÓDULO III



30/03/2024 Y  
13/04/2024

### 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



27/04/2024

### 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



11/05/2024 y  
25/05/2024

### 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

 08/06/2024

### 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, límites, 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

 22/06/2024  
06/07/2024

### 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 SGCA (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 BRCC



**MÓDULO VIII**
 20/07/2024
**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 1 Gestión 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**
 03/08/2024 Y  
17/08/2024
**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

 31/08/2024

### 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

 14/09/2024

### 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. N° 012-2018-sa: manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la ley n° 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 sanitario en alimentos envasados industrializados
- Codificación, 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
- Procedimiento Administrativo Sancionador y medidas de seguridad sanitaria por incumplimiento respecto al registro sanitario de alimentos y bebidas

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/ 1000.00



**PROMOCIÓN ESPECIAL**  
**S/ 850.00**  
HASTA EL 01 DE MARZO

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:



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



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



N° cuenta corriente en soles

**001102720200349806**

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:



A nombre de:

**MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ  
918328041**

## PAGOS INTERNACIONALES CON:



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

## MATERIALES FÍSICOS SIN COSTO:

\*SOLO A NIVEL NACIONAL



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



# CACP PERÚ

## ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPerú

## INFORMES E INSCRIPCIONES

### SEDE NUEVO CHIMBOTE



953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968



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



043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

RUC: 20600673310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.