ORGANIZA

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

PROMUEVE

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA:

Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

DIPLOMADO EN:

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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

INICIO
NOVIEMBRE
03

MÓDULOS

I. LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL.
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 (POES)".
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 GLOBALGAP 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.

PONENTES

- Mg. Victor Quispe Carranza.
- Qf. Maria Consuelo Rodriguez Chaves.
- Dr. Cesar Moreno Rojo.
- Ing. Jhon Velasquez Castellares.
- Ing. Antonio Sabino Gadea Guillen.
- Mg. Sc. Daniel Rojas Hurtado.
- Mg. Sandra Puga Gutierrez
- Blgo. Daniel Fernando Alvarez Zambrano
- Mg. Ing. Milton Ramirez Pumaricra

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, SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO SÓLO EN NUESTRA SEDE CENTRAL DE NUEVO CHIMBOTE Y HUANCAYO.

PROMOCIÓN ESPECIAL

S/. 850

Hasta el 15 de OCTUBRE

ORGANIZA

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

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

Actualizate, Perfeccionate y Especializate con CACP PERÚ

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA: Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

DIPLOMADO EN:

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION 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)

INICIO 03 NOVIEMBRE

ISO 22000 · FSSC 22000 · ISO 9001:2015 · GLOBALG.A.P. VERSIÓN 5.2 · 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

Modalidadades:

PRESENCIAL
VIRTUAL - A DISTANCIA
CLASES EN VIVO

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

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: "SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION 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)

MATERIALES DE ESTUDIO

FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

ACCESO A INTRANET

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN
Informes e Inscripciones
Cel.: 953620444 / 920029799 / 918343626 / 918371932
Email: info@cacperu.com
Web: http://cacperu.com
Fijo: 043-604932 - 064-583341
CACP PERÚ

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.

VIDEOCONFERENCIAS

Impartidas por docentes calificados por cada módulo.

FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.

INTRANET

Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

www.cacperu.com/intranet/

TEMARIO: SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Domingo 03 de Noviembre

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 17 de Noviembre
y Domingo 1 de Diciembre

MÓDULO 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 (POES)"

- ✓ 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

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN
Informes e Inscripciones
Cel.: 953620444 / 920029799 / 918343626 / 918371932
Email: info@cacperu.com
Web: http://cacperu.com
Fijo: 043-604932 - 064-583341
CACP PERÚ

TEMARIO: SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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 15 de Diciembre

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 29 de Diciembre

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

TEMARIO: SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ 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 12 de Enero 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.

TEMARIO: SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ 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 26 de Enero 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).

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN
Informes e Inscripciones
Cel.: 953620444 / 920029799 / 918343626 / 918371932
Email: info@cacperu.com
Web: http://cacperu.com
Fijo: 043-604932 - 064-583341
CACP PERÚ

TEMARIO: SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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 09 de Febrero 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 23 de Febrero 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.

Domingo 08 de Marzo de 2020

MÓDULO IX
TÉCNICAS DE MUESTREO

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 22 de Marzo de 2020

MÓDULO X
TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

TEMA 01: NORMATIVA OBLIGATORIA Y REQUISITOS PARA ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Definiciones y Conceptos generales.
- ✓ Normas de carácter obligatorio: NTP 209.038-2009 y DS N°007-98 – SA. Art.116.
- ✓ Requisitos obligatorios para el Etiquetado de Alimentos.

TEMA 02: INTERPRETACIÓN Y ADECUACIÓN AL MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS EN ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- ✓ Modificación al Manual de Advertencias Publicitarias en el Etiquetado de Alimentos.
- ✓ Advertencias Nutricionales en Etiquetado de Alimentos Envasados.
- ✓ Adecuación al manual de advertencias publicitarias

TEMA 03: FALSA PUBLICIDAD Y ERRORES COMUNES DETECTADOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INDUSTRIALIZADOS.

- ✓ Definición y conceptos generales.
- ✓ Como evitar errores en el etiquetado.

TEMA 04: NORMATIVA Y REQUISITOS OBLIGATORIOS EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA EXPORTAR A EE.UU.

- ✓ Normas y Requisitos de Etiquetado de Alimentos envasados para exportar a EE. UU.; según la FDA.

TEMA 05: CODIFICACIÓN TERMO INKJET PARA EL ROTULADO DE ALIMENTOS: CALIDAD Y TRAZABILIDAD

- ✓ Gama de codificadores, software y accesorios para la impresión de embalajes externos
- ✓ Importancia en la industria.

TEMA 06: TALLER: DISEÑO Y DESARROLLO DE ETIQUETAS PARA ALIMENTOS ENVASADOS, SEGÚN EL MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS.

- ✓ Requisitos y diseño de la etiqueta obligatoria.
- ✓ Evaluación de etiquetas.
- ✓ Desarrollo y ejemplos de advertencias publicitarias en el etiquetado.
- ✓ Otras Consideraciones en el desarrollo de la etiqueta para los alimentos envasados.

LUGAR DEL EVENTO

AUDITORIO CENTRAL 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

PONENTE

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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 – 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.

Qf. Maria Consuelo Rodriguez Chaves.

Amplia experiencia en implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, desarrollo de mejora de procesos y atención del cliente. Auditor con experiencia. Experiencia en la mejora y auditoria de Sistemas de Gestión de Calidad con habilidad para liderar proyectos e integrar equipos de trabajo por objetivos. Experiencia en implementación y gestión de sistemas de calidad para la acreditación como Organismos de Inspección, Certificación de Productos y Sistemas y Laboratorios.

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.

Blgo. Daniel Fernando Alvarez Zambrano

Profesional en Biología Pesquera con experiencia en Inspecciones Higiénico Sanitarias y Auditorías para la Inocuidad y Calidad alimentaria en sistemas tales como: HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Safety Standards & Operating Procedures), SQF (Safe Quality Food), BRC, IFS y GMP B2-B3. Auditor acreditado en estándares privados como YUM, Burger King, Brinker, Carlson, Costco, Auchan y CARREFOUR. Experiencia abarca auditorías realizadas en Perú, Ecuador, Chile, Argentina, Bolivia, Nicaragua y México.

Mg. Sc. Daniel Rojas Hurtado.

Ingeniero Pesquero. Maestría en Tecnología de Alimentos. Estudios de Doctorado concluidos en Ciencias de la Educación, Tesis de doctorado en fase de elaboración. Actual Docente Asociado de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Ex - Secretario Técnico del Comité Técnico de Normalización de Pescado y mariscos del Indecopi – Sociedad Nacional de Pesquería.

PONENTE

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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 El D.s. 005-2012-tr. Magister En Gerencia De Industrias Pesqueras E Industriales.

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.

Mg. Sandra Puga Gutierrez

Ing. Pesquera, con estudio de maestría en tecnología de alimentos en la Universidad Agraria La Molina. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector alimentario en aspectos sanitarios, de los cuales 06 años fueron desarrollados en el Ministerio de Salud (DESA Lima Sur y DIGESA) como inspectora sanitaria en las áreas de Inspección y vigilancia, control y auditoria sanitaria de los alimentos en fabricas, restaurantes y otros establecimientos de almacenamiento y comercialización de alimentos

Mg. Ing. Milton Ramirez Pumaricra

Ingeniero Agroindustrial (UNS), con más de 20 años de experiencia realizando inspecciones y Auditorías externas en el rubro alimentario a nivel nacional.Con Maestría en Gerencia de Empresas Agropecuarias y Pesqueras en la UNS, con especialización en Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos ISO 22000 en la UNALM.

384 HORAS ACADÉMICAS

DURACIÓN 5 MESES

INVERSIÓN:

S/. 850

PROMOCIÓN ESPECIAL

Hasta el 15 de OCTUBRE

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