

ORGANIZAN



Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con CACP PERÚ



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA:



Universidad Nacional De Piura  
ESCUELA DE POSGRADO

DIPLOMADO EN:

# "SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA"

BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.

DIPLOMA POR  
**480 HRS.**  
24 CRÉDITOS



INICIO  
**OCTUBRE**  
**14**



## MÓDULOS

- I. MICROBIOLOGIA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- II. IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs.
- III. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.
- IV. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP V. 5.0.
- V. AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- VI. GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.



## PONENTES

Mg. Victor Quispe Carranza  
Blgo. Daniel Alvarez Zambrano  
Ing. Jhon Velasquez Castellares



HORARIOS:

**DOMINGOS**

**9:00 - 1:00 Y 3:00 - 7:00**

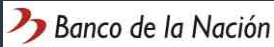
INSCRIPCIÓN **100.00**

COSTO EN CUOTAS (5) **200.00**

CERTIFICACIÓN **100.00**

COSTO AL CONTADO **1,200.00**

RESERVE SU MATRÍCULA: Nº CTA. CORRIENTE EN SOLES



**4-646-03-8524**

**310-2283477-0-35**

**PAGO ANTICIPADO**

**HASTA EL 23 DE SEPTIEMBRE**

**S/ 1,000.00**

**PROMOCIÓN ESPECIAL**

TODOS LOS PAGOS SE REALIZAN POR INTERMEDIO DEL BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ (BCP), AGENTE BCP, SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO SOLO EN NUESTRA SEDE CENTRAL DE NUEVO CHIMBOTE

ORGANIZA



CACP PERÚ  
ASESORÍA Y  
CAPACITACIÓN

PROMUEVE



CERTIFICA



Informes e Inscripciones

Cel.: 953620444 / 920029799 / 918343626 / 918371932 Fijo: 043-604932

Email: [info@cacperu.com](mailto:info@cacperu.com)

Web: <http://cacperu.com>

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel (Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote



CACP PERÚ



DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN:

# SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.

**INICIO 14 OCTUBRE**

Modalidades:

**PRESENCIAL**

**VIRTUAL**

## BENEFICIOS

**DIPLOMA POR 480 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 envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)



## PRESENTACIÓN

Existe una necesidad proporcionar conocimiento teórico-práctico completo que abarque el ámbito de la normalización, gestión de procesos, sistemas de calidad basados en normas ISO, análisis y manejo del riesgo en la industria alimentaria, así como el estudio de la epidemiología de los agentes infecciosos presentes, para lograr un mejor control de posibles brotes de enfermedad, con conocimientos avanzados sobre los microorganismos y componentes tóxicos que pueden alterar y deteriorar la calidad nutricional de los alimentos. En este contexto, se considera prioritaria la formación de recursos humanos competentes, con un enfoque amplio sobre la ciencia y tecnología alimentaria, tanto en el campo de la inocuidad como del procesamiento y la tecnología agroindustrial y pecuaria como ejes prioritarios en los sistemas de gestión de la Inocuidad Alimentaria.

## 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, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución, comercialización, expendio de alimentos o provisión de productos para el sector alimentario.



## CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización profesional en: "SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.", expedido por 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 envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)



**FLEXIBILIDAD  
DE ESTUDIO**



**ACCESO A  
INTRANET**



**MATERIALES  
DE ESTUDIO**

## HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

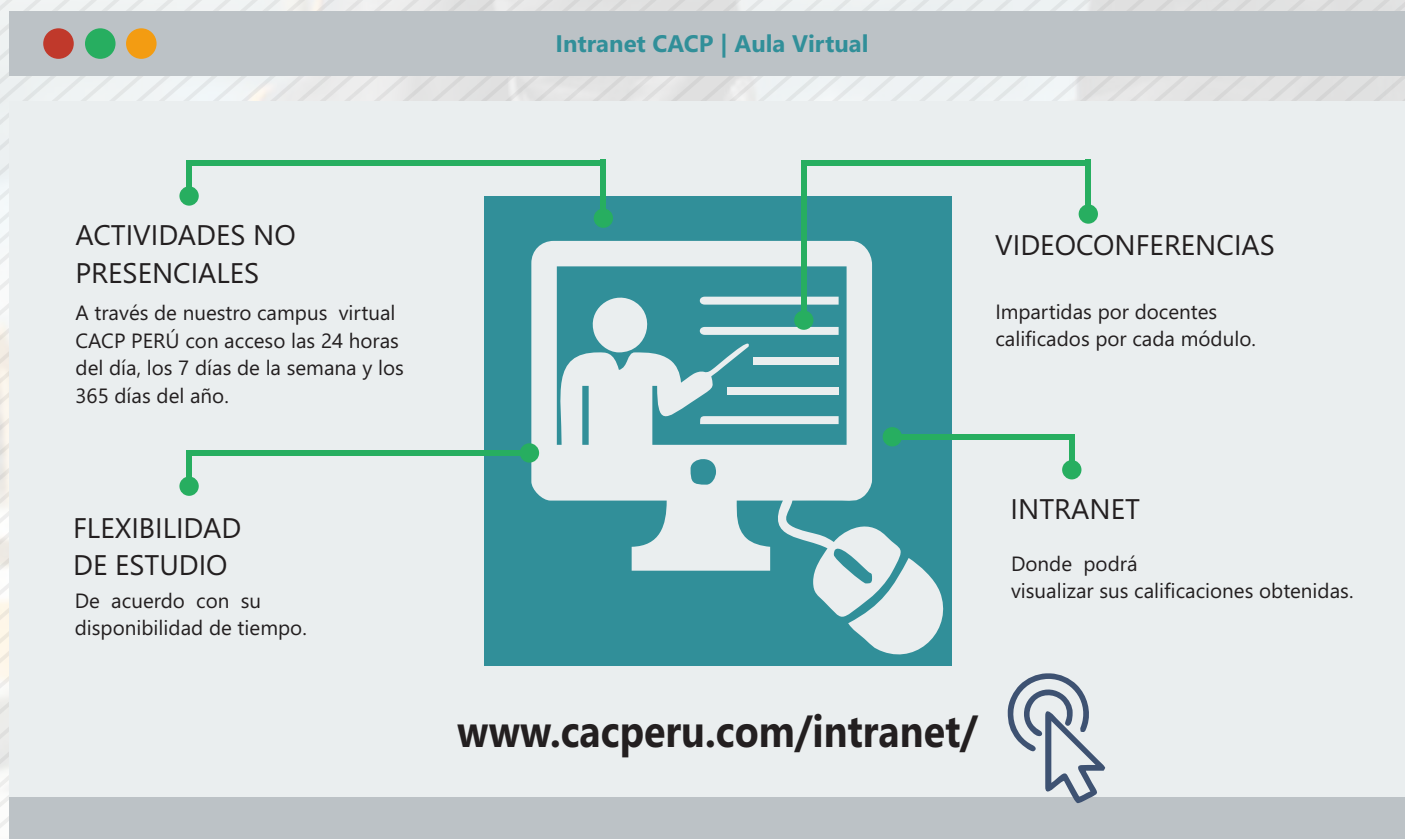
### MODALIDAD VIRTUAL

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



## TEMARIO

## SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

### TEMA 01

#### MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.



Sábado 14 de Octubre

Microbiología, Seguridad alimentaria, fuentes de contaminación de alimentos.  
Contenido de un sistema de seguridad alimentaria.  
Codex alimentarius: estados, miembros Comisión Codex Alimentarius, relación entre una norma Codex y los acuerdos MSF / OTC.  
Procedimientos de elaboración del Codex (8 pasos).  
Cuadro Organizacional del Codex: CIPF y OIE, legislación peruana.

### TEMA 02

#### IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs.



Sábado 10 de Noviembre

Procedimientos operativos estandarizados "POES".  
Buenas prácticas de manufactura "BPM".  
Análisis de riesgos y puntos críticos de control "HACCP".

### TEMA 03

#### IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.



Sábado 08 de Diciembre

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium).  
Implementación del Protocolo IFS (International Food Standard).  
Implementación del Protocolo SQF (Safe Quality Food)..  
Implementación del Protocolo FSMA (Food Safety Modernization Act).

### TEMA 04

#### GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.



Sábado 05 de Enero

La ISO 9001:2015, Sistema de gestión de calidad, responsabilidad de la Dirección .  
Documentación de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.  
Gestión de los recursos, realización del producto o prestación del servicio.  
Medición, análisis y mejora .  
Implementación e integración de un sistema de gestión riesgos en la calidad.  
Indicadores para una gestión de la calidad de alto nivel.  
Mantenimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

### TEMA 05

#### IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP.



Sábado 02 de Febrero

Producción Primaria, origen de la Buenas Prácticas Agrícolas BPA.  
Sistemas de gestión agrícola, Protocolo GlobalGAP, Reglamento General, PCCC.  
Documentos normativos, beneficios de la implementación de la Norma.  
Tipos de registros y procedimientos: Niveles.  
Desarrollo del módulo base para todo tipo de explotación agropecuaria, cultivos, frutas y hortalizas.  
Protección del Medioambiente, Gestión de Residuos, Salud y Bienestar de los Trabajadores.

## TEMARIO

## SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

### TEMA 06



Sábado 02 de Marzo

### AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Conocimientos esenciales, interpretación de la norma ISO 22000:2005.  
Preparación de la auditoría.  
Elementos principales de la norma ISO 22000:2005.  
Principios de inocuidad de los alimentos, normas de auditoría.  
Alcance de la auditoría, revisión de la documentación del SGIA.  
Selección del equipo auditor, responsabilidades del equipo auditor y auditados.

## PONENTES

### SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E 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.

### Blgo. Daniel Alvarez Zambrano

Profesional en Biología Pesquera con experiencia en Inspecciones Higiénico Sanitarias y Auditorías para Inocuidad y Calidad alimentaria en sistemas tales como: HACCP (Hazard Analysis Critical ControlPoints), GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Safety Standards & Operating Procedures), SQF (SafeQuality 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.



### Ing. Jhon 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.



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD  
ALIMENTARIA BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO  
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL

## INVERSIÓN:

INSCRIPCIÓN	<b>100.00</b>
COSTO EN CUOTAS (5)	<b>200.00</b>
CERTIFICACIÓN	<b>100.00</b>
COSTO AL CONTADO	<b>1200.00</b>

## 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



N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

**4-646-03-8524**

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

A través de:



## INFORMES E INSCRIPCIONES



920029799 / 953620444

918343626 / 918371932



043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

