



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



Certificado por
40 HORAS ACADÉMICAS

MODALIDAD
PRESENCIAL

Inicio:

DOM
13 de agosto

Horarios:

9:00 a.m - 1:00 p.m
3:00 p.m - 7:00 p.m



CURSO EN VIVO

IMPLEMENTACIÓN DE

SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Según La Norma

ISO 22000[&]

FSSC 22000

Expositor:

*Ing. Victor
Quispe Carranza*

953620444



www.cacperu.com

RUC: 20600673310 |

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



» PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una herramienta básica para lograr productos lácteos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación, que se concatenan a su vez de otras herramientas como los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Esto da los cimientos indispensables para la implementación en nuestra planta de un Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (conocido como HACCP), que es un aspecto fundamental en una empresa productora de alimentos como las empresas lácteas, la cual debe partir del compromiso de todos sus integrantes para garantizar la inocuidad de los productos que elaboran a través de la gestión de la calidad de cada uno de los procesos que desarrollan.




» DIRIGIDO A

Profesionales, jefes de Calidad, técnicos, estudiantes, encargados en la implementación de BPM, POES, controles y registros de procesos y procedimientos, consultores en alimentos.



» CERTIFICA

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

-  FECHA DEL EVENTO
13 /08/2023 Y 20/08/2023
-  MODALIDAD
Presencial - Transmisión EN VIVO
(Aula Virtual CACP PERÚ) 
-  CERTIFICACIÓN
40 HORAS ACADÉMICAS
-  DURACIÓN
4 SESIONES





» MODALIDADES

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

ONLINE

Curso en tiempo real

■ Las clases virtuales se dictarán a través de la plataforma ZOOM

En la cual podrás:

- Estar frente a frente con el ponente.
- Realizar preguntas o comentarios al ponente en tiempo real (hablado o por chat).

■ Clases a través del AULA VIRTUAL CACP PERÚ

En la cual podrás:

- Visualizar las transmisiones en vivo en nuestra sede (En calidad FULL HD, EN VIVO).
- Interactuar en tiempo real con el ponente (A través del chat del Aula Virtual)

Clases vía



» 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/



CURSO:

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000 2023 - 1



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

TEMARIO



13/08/2023 Y 20/08/2023

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.

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Plan de tratamiento de riesgos.
- Acciones
- Objetivos
- Revisión del sistema

TEMA 07: APOYO

- La planificación y objetivos definidos precisan de los recursos adecuados para que sean realizables.
- La organización debe planificar como va a dotar los recursos y el apoyo necesario a la planificación y por lo tanto al SGIA para que sea capaz de alcanzar los objetivos y ser eficaz en mejorar el desempeño de la organización.
- Documentación, comunicación, conciencia, recursos, personal e infraestructura.



EXPOSITOR

Ing. Víctor Quispe Carranza



Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – División Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. 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.



953620444 - 918343626 - 932323968



info@cacperu.com



www.cacperu.com



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

TEMARIO



13/08/2023 Y 20/08/2023

TEMA 08 : OPERACIÓN Y CONTROL OPERACIONAL

- Programas Prerrequisitos: La Organización debe emplear la parte aplicable de la serie ISO/TS 220002. La organización debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.
- Sistema de Trazabilidad: Debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado.

TEMA 09 : EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, medición y análisis.
- Auditoría interna.
- Revisión por la dirección.

TEMA 08 : OPERACIÓN Y CONTROL OPERACIONAL

- Programas Prerrequisitos: La Organización debe emplear la parte aplicable de la serie ISO/TS 220002. La organización debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.
- Sistema de Trazabilidad: Debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado.

TEMA 09 : EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, medición y análisis.
- Auditoría interna.
- Revisión por la dirección.

TEMA 10 : MEJORA

- Identificar e implementar oportunidades para mejorar de forma continua su SGIA.
- La integración de una adecuada estrategia de gestión de No Conformidades e Implementación de Acciones Correctivas será indispensable para mejorar la eficacia del SGIA

TEMA 11 : PROGRAMAS PRERREQUISITOS

- ISO 22000 establece como una opción el empleo de las normas de la serie ISO/TS 22002-xmencionados en la cláusula 8.2, el Esquema FSSC 22000 especifica la aplicación obligatoria de especificaciones técnicas en las que se detallan los programas de prerrequisitos (PPR), de acuerdo al sector que le corresponde:
 - ISO/TS 22002-1: Prerrequisitos de la industria alimentaria
 - ISO/TS 22002-2:2013. Prerrequisitos de restauración (catering)
 - ISO/TS 22002-3:2011. Prerrequisitos para la agricultura.

TEMA 12 : REQUISITOS ADICIONALES

- Gestión de compras de servicios y materiales
- Etiquetado de producto
- Defensa de los Alimentos

TEMA 13 : TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000

- Cuando una Organización ya está certificada de acuerdo a la norma ISO 22000, solo necesita una revisión adicional según las especificaciones técnicas de los PRP del sector y los requisitos adicionales aplicables de la FSSC para cumplir con los requisitos del esquema.

TEMA 14 : REQUISITOS ADICIONALES

- La certificación FSSC 22000-Calidad se ha agregado de manera voluntaria a los requisitos de certificación de la FSSC 22000 y complementa estos requisitos con todos los establecidos en la norma ISO 9001:2015 para los Sistemas de gestión de la calidad (SGC). El resultado es la certificación FSSC 22000-Calidad.

TEMA 15 : TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000

- ¿a Quién Va Dirigida?
- Desarrolla El Potencial De Tu Organización:
- Reconocimiento de GFSI.
- Mejora la Inocuidad Alimentaria.
- Plan de Defensa de los Alimentos.
- Establecimiento de HACCP.



EXPOSITOR

Ing. Victor Quispe Carranza



Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – División Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. 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.



CURSO:

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000 2023 - 1



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

INVERSIÓN:

COSTO
S/ 120.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

COSTO COOPERATIVO
S/ 100.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

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**

BBVA

N° cuenta corriente en soles

001102720200349806

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 INTERNACIONALES A TRAVÉS DE:



MoneyGram
money transfer

A nombre **de: MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**
DNI: **404348728**

ENVÍO A NIVEL NACIONAL



PAGOS CON YAPE:



A nombre de:

MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ

A través de:





CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú



CACP-PERU

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.