



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CURSO:

▶ EN VIVO

**INTERPRETACIÓN DE LAS**

**NORMAS BRC V.9.0**

Inicio  **15**  
octubre

**CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL  
DE ALIMENTOS IFS**

 **40 HORAS**  
LECTIVAS | 24 CRÉDITOS



CONSULTAS



Horarios

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

3:00 p.m. - 7:00 p.m.

  
**BRC  
FOOD  
CERTIFICATED**



## » 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. La Corporación de Asesoramiento y Capacitación "CACP PERÚ", asumiendo su rol de capacitación y de difusión de herramientas de actualidad



## » 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: **"INTERPRETACION DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CODIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS"**, expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ

-  **FECHA DEL EVENTO**  
**15 /10/2023 Y 29/10/2023**
-  **MODALIDAD**  
**ONLINE EN VIVO (Clases vía ZOOM) **
-  **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/](http://www.cacperu.com/intranet/)



## CURSO:

INTERPRETACION DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CODIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS 2023 - 1



**CACP PERÚ**  
ASESORIA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN  
CONSULTORÍA  
INHOUSE

## TEMARIO



15/10/2023 Y 29/10/2023

### 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.
  - 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



## EXPOSITOR

Ing. SANDRA PUGA GUTIERREZ



*Ingeniera Pesquera Colegiada y Habilitada con CIP 70037, con estudios de Maestría en Tecnología de Alimentos en la Universidad Nacional Agraria La Molina, egresada con el primer puesto en la carrera profesional; especializada en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos basados en el Sistema HACCP y sus pre-requisitos para plantas procesadoras de productos alimenticios y pesqueros; así como, para establecimientos fraccionadores envasadores, almacenes, establecimientos comercializadores y servicios de alimentación*



953620444 - 918343626 - 932323968



info@cacperu.com



www.cacperu.com



**CACP PERÚ**  
ASESORIA Y CAPACITACIÓN

**CURSO:**

INTERPRETACION DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CODIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS 2023 - 1



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN  
CONSULTORÍA  
INHOUSE

**INVERSIÓN:**

COSTO
<b>S/ 120.00</b> Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

COSTO COOPERATIVO
<b>S/ 100.00</b> 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**



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**



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.