

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate, Perfeccionate y Especialízate
con: CACP PERÚ*



NORMA GMP+B2
ASEGUANDO INOCUIDAD ALIMENTARIA

CURSO NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO

DOMINGO
02
FEBRERO

Modalidades:

PRESENCIAL

VIRTUAL - A DISTANCIA

CLASES
EN VIVO



PONENTE:



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).

INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDES

Sede:

CHIMBOTE

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

Una de las mayores responsabilidades de las empresas agrarias y alimentarias es garantizar a sus clientes y consumidores un elevado grado de seguridad alimentaria en sus productos, para ofrecer alimentos seguros y sanos que respondan a sus necesidades y en los que puedan tener plena confianza. El curso de "NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO", está elaborado para revisar los lineamientos generales para lograr la Seguridad Alimentaria en alimentos de consumo humano específicamente.



» DIRIGIDO A

Profesionales y técnicos que desempeñan sus labores en el área de inocuidad y calidad, aseguramiento de calidad, producción, Ing. Alimentarios, pesqueros, agrícolas, biólogos, agrónomos, microbiólogos, consultores, estudiantes universitarios y todos aquellos relacionados con alguna de las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.



» 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

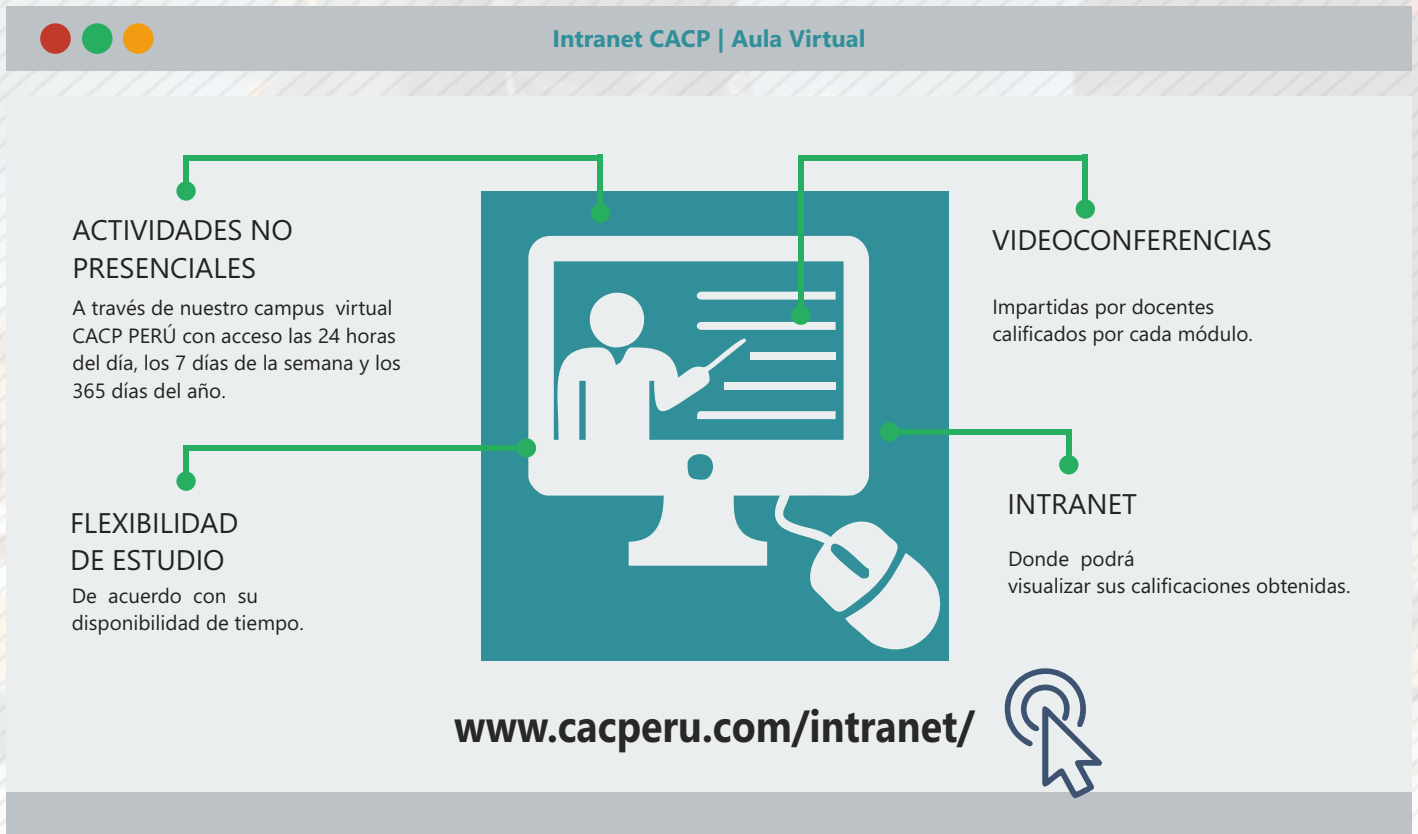
MODALIDAD VIRTUAL

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

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.



Domingo 02 de Febrero de 2020

TEMA 02: SAFETY QUALITY FOOD (SQF). SEGURIDAD DE CALIDAD ALIMENTARIA

- ✓ Código SQF 1000 para los productores primarios y los productores, y el Código SQF 2000 para la fabricación, transformación y sectores de distribución.

TEMA 03: BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM), v.7.0

- ✓ 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).

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.

TEMARIO

NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO

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.

PONENTE

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.



CERTIFICADO POR
20 HORAS ACADÉMICAS



DURACIÓN
2 SESIONES



HORARIO

Domingo
9:00 am - 1:00 pm y
3:00 pm - 7:00 pm



LUGAR DEL EVENTO

AUDITORIO CENTRAL DE 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





INVERSIÓN:

COSTO

S./ 120.00

COSTO CORPORATIVO

S./ 100.00

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Nº 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



Nº 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



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

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

A través de:



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

info@cacperu.com | www.cacperu.com

SEDE HUANCAYO

918371932 | 918343626

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo (Referencia: Frente al Instituto Continental).

064-583341

