

Modalidad:
E-LEARNING



CURSO



IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS
**DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA SEGÚN LA
NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000**



Certificado por
20 HORAS ACADÉMICAS



DOMINGO
FEBRERO

27



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN





» PRESENTACIÓN

ISO 22000 es un estándar reconocido internacionalmente y diseñado para garantizar la inocuidad alimentaria en todos los pasos de la cadena de suministro. Establecido en 2005, ISO 22000 se diseñó como un estándar accesible y aceptado a nivel mundial, el cual es aplicable a las organizaciones de todos los tamaños que están involucradas en cualquier aspecto de la cadena de suministro de alimentos. Este estándar cubre los componentes clave para garantizar la inocuidad alimentaria, incluida la comunicación interactiva, la gestión del sistema, la implementación de programas de requisitos previos y la revisión y mejora continua del sistema.



» DIRIGIDO A

Gerentes, jefes, supervisores; profesionales que se desempeñen en alguna de las etapas de la cadena alimentaria; y, se encuentren interesados en conocer o afianzar sus conocimientos respecto al esquema de certificación FSSC 22000.



» 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 S.R.L.

-  FECHA DEL EVENTO
27 de febrero de 2022
-  MODALIDAD
E-LEARNING 
-  CERTIFICACIÓN
20 HORAS ACADÉMICAS
-  DURACIÓN
2 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

E-LEARNING

- La plataforma de e-learning, campus virtual o Learning Management System (LMS) es un espacio virtual de aprendizaje orientado a facilitar la experiencia de capacitación a distancia, tanto para empresas como para instituciones educativas.
- Estas plataformas tienen una serie de herramientas en común así como otras que los diferencian, es por ello que e-ABC Learning intenta brindar la mejor solución adaptándose a las necesidades propias de cada cliente.

» 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/



TEMARIO



27/02/2022

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.

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.

CURSO:

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



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

INVERSIÓN:

| | |
|--------------------------|------------------|
| COSTO | S/ 120.00 |
| COSTO COOPERATIVO | S/ 100.00 |

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 CON YAPE:



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



A nombre de:

MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ
918328041

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

A través de:





CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú

INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE NUEVO CHIMBOTE



953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968



Urb. Garatea Mz. 3 Lte. 9 - 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.