CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL

CAPACITACIÓN - CONSULTORÍA - INHOUSE

PACK CALIDAD

BENEFICIOS

CERTIFICADO POR 40 HRS. X CADA CURSO

- Certificado de Especialización Profesional expedido por La Corporación de Asesoramiento y Capacitación "CACP PERÚ
- Videoconferencias en formato DVD calidad HD
- Incluye envió de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)

ORGANIZA

CACP PERÚ ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Informes e Inscripciones SEDES

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

CURSOS:

- MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.
- IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBAL GAP.
- GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.
- IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POES.
- AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015
- MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
- ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN MÉTODOS DE ENSAYO FÍSICO QUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS

ORGANIZA

CACP PERÚ ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Informes e Inscripciones SEDES

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

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.Así la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ, dedicado a brindar capacitación, asesoramiento y consultoría a través de su Área Académica, presenta el Pack Calidad.

DIRIGIDO A

Ingenieros industriales, agroindustriales, agrónomos, biologos 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 individual de los cuatro cursos de su elección más un curso de regalo, con un total de 40 horas académicas por cada curso expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ.

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 envió de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)

FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

ACCESO A INTRANET

MATERIALES DE ESTUDIO

TEMARIO PACK CALIDAD

TEMA 01
MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

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.

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

TEMA 03
IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.

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.

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.

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 PACK CALIDAD

TEMA 06

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.

TEMA 07

MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

MICROBIOLOGÍA

Microbiología, Seguridad alimentaria, fuentes de contaminación de alimentos.
Intoxicaciones alimentarias, marco legal de aplicación de los sistemas APPCC.
Contenido de un sistema de seguridad alimentaria.
Sistemas de Autocontrol. APPCC y Planes de Prerrequisitos.
Plan de prerrequisitos y trazabilidad, Análisis de peligros y puntos de control críticos.

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Legislación internacional. Acuerdos de la OMC, MSF u OTC, propósito principal de los acuerdos MSF y OTC.
Especificidades del acuerdo MSF, especificidades del acuerdo OTC.
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 08

INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015

Introducción, contenido y estructura de la norma ISO 9001:2015.
Alcance y requisitos principales de la norma ISO 9001:2015.
Modelo de mejora continua aplicado a la norma ISO 9001:2015.
Documentación y control para la implantación de la norma ISO 9001:2015.
Evaluación del cumplimiento legal mediante Auditoría Interna.
TALLER PRÁCTICO: Implementación de la norma ISO 9001:2015 en una empresa.

CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN
Informes e Inscripciones
Cel.: 953620444 / 920029799 / 918343626 / 918371932
Email: info@cacperu.com
Web: http://cacperu.com
Fijo: 043-604932 - 064-583341
CACP PERÚ

TEMARIO PACK CALIDAD

TEMA 09

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN MÉTODOS DE ENSAYO FISIQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN UN LABORATORIO DE ENSAYO FISICOQUÍMICO.
IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN UN LABORATORIO DE ENSAYO MICROBIOLÓGICO.

TEMA 10

GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.

TEMA 01: GESTIÓN DE RECURSOS.

·La ISO 9001:2015, Sistema de gestión de calidad, responsabilidad de la Dirección.

TEMA 02: ETAPAS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.

·Documentación de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

·Indicadores para una gestión de la calidad de alto nivel.

TEMA 11

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN ISO/IEC 17025:2005.

TEMA I: CONCEPTOS BASICOS SOBRE AUDITORIA

Definiciones y conceptos sobre auditoría.
Preparación de la Auditoría. Estudio de la documentación, plan de auditoría, lista deverificación.
Ejecución de la Auditoría. Reunión de apertura, revisión de los hallazgos, técnicas de auditoría, redacción de hallazgos y no conformidad, reunión de cierre.

TEMA II: RESULTADOS DE LA AUDITORIA.

Informe y Seguimiento de la auditoría.
Competencia de los auditores y expertos técnicos.

INVERSIÓN:

COSTO	S./ 300.00
COSTO CORPORATIVO	S./ 280.00

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 A TRÁVÉS DE:

MoneyGram money transfer

WESTERN UNION

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

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

A través de: OLVA COURIER — El courier más grande del Perú; Serpost — El Correo del Perú — SERVICIOS POSTALES DEL PERÚ S.A.

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

SEDE HUANCAYO

918371932 | 918343626

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

064-583341

info@cacperu.com | www.cacperu.com