



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CURSO ● PRESENCIAL



INICIO
09 OCTUBRE

ISO 22000, BRC, BASC E ISO 45001

VINCULADOS A LA PRODUCCIÓN
AGROEXPORTADORA



40 HORAS
CERTIFICADO



CONSULTAS

953620444



» PRESENTACIÓN

La agroindustria es una de las actividades más importantes del país porque genera empleo masivo, formal e inclusivo para hombres y mujeres con diferentes grados de educación. Las empresas peruanas del sector agro están en una posición única de capitalizar las oportunidades que le ofrece el mercado agroexportador; sin embargo, deberán estar preparadas para gestionar eficientemente los procesos administrativos como los vinculados a la productividad y gestión del campo.









» DIRIGIDO A

Profesionales ingenieros agrarios, agroindustriales, agricultores, proveedores de asistencia técnica, exportadores, estudiantes, profesionales y público en general interesados en incursionar en agronegocios para una exportación exitosa.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos académicos y administrativos del programa recibirán la certificación en: **"ISO 22000, BRC, BASC E ISO 45001 VINCULADOS A LA PRODUCCIÓN AGROEXPORTADORA"**, expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACPS.R.L.

-  FECHA DEL EVENTO
09/10/2023 | 10/10/2023 | 11/10/2023
12/10/2023 | 13/10/2023
-  MODALIDAD
100 % PRESENCIAL 
-  CERTIFICACIÓN
40 HORAS ACADÉMICAS
-  DURACIÓN
10 SESIONES
-  HORARIO
9:00 am - 1:00 pm y 3:00 pm - 7:00 pm



» 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 podrás 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



09/10/2023

MÓDULO I:

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

TEMA 01: SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP)

- Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.
- Formación del Equipo HACCP.
- Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.
- Los Siete Principios.
- Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP.
- Habilitación sanitaria, validación del plan HACCP y homologación.
- Costos y trámites.
- Como enfrentar una habilitación Sanitaria y Validación del Plan HACCP.
- Formatos.
- Taller HACCP. Formación de Equipo HACCP.
- Diseño de un Plan HACCP por cada equipo.

TEMA 02: ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POEs)

- Normativa y Reglamentación.
- Higiene: Limpieza y Desinfección. Agentes. Propiedades. Mecanismos de acción.
- Métodos de aplicación.
- Diseño del Programa de Higiene y Saneamiento (H&S) y de los Procedimientos Operativos de Higiene y Saneamiento (POEs).

TEMA 03: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR DIGESA/SENASA


- POES 1: Control de Limpieza y Desinfección de las áreas (zonas) de la empresa.
- POES 2: Control de Limpieza y Desinfección de máquinas, equipos y utensilios.
- POES 3: Control de Higiene y Salud del Personal.
- POES 4: Programa de Control de Plagas.
- POES 5: Procedimiento de Control del Agua.
- POES 6: Control de Recolección y Disposición de Residuos Sólidos.
- POES 7: Verificación y Validación del Programa de Higiene.

TEMA 04: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR SANIPES

- POES 1: Seguridad del agua y del Hielo.
- POES 2: Limpieza y Saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.
- POES 3: Prevención de la Contaminación Cruzada.
- POES 4: Mantenimiento del lavado y desinfección de manos y de los servicios sanitarios.
- POES 5: Protección de los alimentos de adulterantes.
- POES 6: Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias toxicas en forma adecuada.
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- POES 8: Control de las plagas.



TEMARIO

 10/10 /2023

MÓDULO 02:

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

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.

TEMARIO


 11/10/2023

MÓDULO 03:

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS BASC V.6-2022

TEMA 01:

- ¿Qué es FSSC 22000?
- Introducción – Estructura WBO,
- Reglamentos y compromiso de los auditores internos.
- Introducción al Sistema de Gestión en Control y Seguridad BASC.
- Gestión del riesgo bajo el enfoque de la Norma y Estándares BASC.
- Interpretación de la Norma y Estándares Internacionales de Seguridad BASC V6.-2022.
- Gestión de auditoría interna del SGCS BASC.
- Talleres y casos prácticos.
- Evaluación teórica.

 12/10/2023

MÓDULO 04:

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

TEMA 01: CONCEPTOS GENERALES Y SITUACIÓN ACTUAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

TEMA 02: ANTECEDENTES DE LOS SG CIA (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

TEMARIO

 12/10 /2023

- Modificaciones y cambios de la Norma BRCS Food Safety versión 8 a la 9 en requisitos y cambios en el protocolo de auditoría.
- Requisitos de BRCS Food versión 9
- Compromiso de la Alta Dirección.
- Plan de seguridad alimentaria HACCP.
- Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Normas relativas a los establecimientos
- Control de productos
- 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.
- Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad.
- Gestión de los recursos.
- Procesos Operativos.
- Mediciones, análisis, mejoras.
- Plan Food Defense.
- Otros estándares normativos GFSI.
- SQF (Safe quality Food)
- Globalgap.
- Similitudes y diferencias entre las normas IFS Food, SQF y BRCS.

TEMARIO

 13/10 /2023

MÓDULO 05:

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA ISO 45001

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- Introducción al curso y al SGSST.
- Objetivos y Metodología.

TEMA 02: ISO 45001:2018

- ¿Que son las normas ISO?
- Familia de las Normas ISO 45001
- ¿Por qué Implementar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo?

TEMA 03: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 45001:2018

- El Anexo SL: La Estructura de Alto Nivel
- Cláusulas de la Norma ISO 45001:2018
- El Circuito de la Mejora Continua: P, H, V, A (circulo de Deming)

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Comprensión de la Organización y de su Contexto
- Comprensión de las necesidades y expectativas de los trabajadores y de otras partes interesadas
- Determinar el alcance del SGSST
- Sistema de Gestión de la SST

TEMA 05: LIDERAZGO

- Liderazgo y Compromiso
- Política de la SST
- Roles, Responsabilidades y Autoridades en la Organización
- Consulta y participación de los trabajadores

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos de la SST y Planificación para lograrlos

TEMA 07: APOYO

- Recursos
- Competencia
- Toma de Conciencia
- Comunicación
- Información Documentada

TEMA 08: OPERACIÓN

- Planificación y Control Operacional
- Preparación y Respuesta ante Emergencias.

TEMA 09: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, Medición, Análisis y Evaluación
- Auditoría Interna
- Revisión por la Dirección

TEMA 10: MEJORA

- Generalidades
- Incidentes, No Conformidades y Acciones Correctivas

CURSO:

"ISO 22000, BRC, BASC E ISO 45001 VINCULADOS A LA PRODUCCIÓN AGROEXPORTADORA"



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

INVERSIÓN:

COSTO
S/ 600.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

COSTO COOPERATIVO
S/ 500.00 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: **44348728**

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.