



ESCUELA DE POSGRADO

Certifica

Universidad Nacional De Piura



CACP PERU ASESORIA Y CAPACITACION

DIPLOMADO

EN VIVO

Sistemas Integrados De Gestión

Basado En La Norma ...



Promueve

Fundación Para El Desarrollo Del Norte Del Perú

MODALIDAD PRESENCIAL

ESPECIAL PROMOCIÓN S/ 1000.00 HASTA EL 07 DE MAYO 2023



INICIO

07 de mayo

RUC: 20600673310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P S.R.L.



DIPLOMADO POR 544 HORAS LECTIVAS | 24 CRÉDITOS

Escríbenos:

info@cacperu.com

953620444




www.cacperu.com


DIPLOMADO

Sistemas Integrados De Gestión
Basado En La Norma Iso 45001:2018/
Iso 9001:2015/14001:2015 /iso/iec
17025:2017 / Iso 37001:201 / Is 22000: 2019 /
Iso 31000:2018 / Iso 39001:2013 / Iso 37001:2016


 **Inicio:**
07 de Mayo de 2023


 **Duración:**
6 Meses


 **Horas y Créditos:**
560 horas lectivas y 24 créditos

 **Certifica**

- Escuela de Posgrado
Universidad Nacional de Piura
- Colegio de Ingeniero del Perú
Consejo Departamental Áncash-Chimbote

 **Modalidades:**

- PRESENCIAL (Transmisión en vivo - Aula Virtual)
- EN VIVO (Clases vía)  **zoom**

 **Horario:**
Sábados y domingos 9:00 am - 1:00 pm 3:00 pm - 7:00 pm
(Clases quincenales)





» PRESENTACIÓN

La norma ISO/IEC 17025 es el estándar de calidad mundial para los laboratorios de ensayos y calibraciones. Esta es la base para la acreditación de un organismo de certificación. Se publicó la versión actual en 2017, en la que se establecen los requisitos que deben cumplir los laboratorios de ensayo y calibración. Se trata de una norma de Calidad, la cual tiene su base en la serie de normas de Calidad ISO 9000. Aunque esta norma tiene muchos aspectos en común con ella, se distingue de la anterior en que aporta como principal objetivo la acreditación de la competencia de las entidades de Ensayo y calibración, por las entidades regionales correspondientes. Esta norma es aplicada por los laboratorios de ensayo y calibración con el objetivo de demostrar que son técnicamente competentes y de que son capaces de producir resultados técnicamente válidos.



» DIRIGIDO A

Profesionales, tecnólogos o técnicos en ciencias o ingeniería que se desempeñen en las áreas directivas, administrativas o técnicas de los laboratorios de ensayo y calibración. Personal interesado en conocer, diseñar, implementar, mantener y/o evaluar sistemas de gestión de calidad basados en los criterios de la norma ISO/IEC 17025:2017.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **"SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADOS EN LA NORMA ISO 45001:2018 / ISO 39001:2013 / ISO 37001:2016 "**, expedido por la **Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.**



» BENEFICIOS



Diploma expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura. **UNIVERSIDAD ACREDITADA UNP**



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



Audio y video en alta definición FHD



Tutoría permanente con los mejores ponentes.



Videoconferencias en **USB**

Módulos

MOD I. INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO/IEC 17025:2017.

MOD II. SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD VIAL SEGUN LA ISO 39001:2013.

MOD III. FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN MARCO A LA NTP ISO/IEC 17025:2017.

MOD IV. SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGUN LA ISO 45001.

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

MOD VI. GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018.

MOD VII. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018.

MOD VIII. SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SEGÚN LA ISO 14001:2015.

MOD IX. SISTEMA DE GESTIÓN ANTISOBORNO SEGÚN LA ISO 37001:2016.

MOD X. AUDITORIAS INTERNAS DE SIG(SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES(AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE).

¹⁹ Las fechas establecidas en el cronograma pueden ser cambiadas por causas fortuitas y/o motivos de pandemia (covid-19)

²⁰ El contenido de los módulos pueden variar o ajustarse por indicación del docente.

²¹ En caso de presentarse algún inconveniente con los expositores, estos podrían ser reemplazados por docentes de su mismo nivel académico y profesional.

²² La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.



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



Clases vía



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)

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/

MÓDULO I



21/05/2023



Qf. Maria Consuelo Rodriguez Chaves

INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO/IEC 17025:2017

- Conceptos sobre evaluación de la conformidad y acreditación
- Proceso de revisión de la NTP-ISO/IEC 17025
- La NTP-ISO/IEC 17025:2017
 - Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
 - Capítulo 2: Referencias normativas
 - Capítulo 3: Términos y definiciones
 - Capítulo 4: Requisitos generales
 - Capítulo 5: Requisitos relativos a la estructura
 - Capítulo 6: Requisitos relativos a los recursos
 - Capítulo 7: Requisitos del proceso
 - Capítulo 8: Requisitos del sistema de gestión
- Proceso de acreditación ante el INACAL
- Talleres
 - TALLER 1 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS A LA IMPARCIALIDAD
 - TALLER 2 REQUISITOS DE LA NORMA ISO 17025

MÓDULO II



11/06/2023



Ing. Ricardo Marin

SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD VIAL SEGUN LA ISO 39001:2013

TEMA 01: FUNDAMENTOS E INTERPRETACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD VIAL ISO 39001: 2018

- Objeto y campo de aplicación. Referencias normativas. Contexto de la organización. Liderazgo. Planificación. Apoyo. Operación. Evaluación del desempeño. Planificación. Mejora. Taller práctico: Elaboración mapa de procesos.
- Estudio de casos prácticos

TEMA 02: AUDITORÍAS INTERNAS

- Términos y definiciones de auditoría. Planificación de la auditoría. Lista de verificación de auditoría. Reunión de apertura. Ejecución de auditoría
- Resultados de la auditoría. Hallazgos de auditoría. Reunión de Cierre
- Seguimiento de la auditoría
- Estudios de casos prácticos

MÓDULO III



25/06/2023
09/07/2023



Qf. Maria Consuelo Rodriguez Chaves

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN MARCO A LA NTP ISO/IEC 17025:2017

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- Definición, tipos y conceptos relacionados a la auditoría de sistemas de gestión.
- La Norma ISO 19011.

TEMA 02: GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA.

TEMA 03: ACTIVIDADES DE AUDITORÍAS

- Preparación de la Auditoría.
- Estudio de la documentación.
- Plan de auditoría.
- Lista de verificación.
- Talleres
- Preparación del Programa de auditorías.
- Plan de Auditoría y Lista de Verificación.

TEMA 04: ACTIVIDADES DE AUDITORÍAS

- Realización de la Auditoría.
- Reunión de apertura.
- Revisión de los hallazgos.
- Técnicas de auditoría.
- Redacción de hallazgos de no conformidad.
- Reunión de cierre. Talleres.
- Reunión de apertura.
- Redacción de no conformidades.
- Reunión de cierre.

TEMA 05: ACTIVIDADES DE AUDITORÍAS.

- Informe y Seguimiento de la auditoría
- Taller - Informe de auditoría.

TEMA 06: COMPETENCIA DE LOS AUDITORES Y EXPERTOS TÉCNICOS

MÓDULO IV



23/07/2023 Y
06/08/2023



Ing. Victor Quispe Carranza

SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGUN LA ISO 45001

TEMA 01: INTRODUCCIÓN A LA SST

- Introducción.
- Principales cambios respecto a OHSAS 18001.
- Objeto y campo de aplicación. Referencias normativas.
- Términos y definiciones.

TEMA 02: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO

- Contexto de la organización. Comprender las necesidades y expectativas de los trabajadores y las partes interesadas.
- Determinación del alcance del SGSST. Sistema de Gestión de la SST.
- Liderazgo y Compromiso. Política de la SST.
- Roles, responsabilidades y autoridades de la organización. Consulta y participación de los trabajadores.

TEMA 03: PLANIFICACIÓN, SOPORTE Y OPERACIÓN

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades. IPER. Determinación de los requisitos legales aplicables y otros.
- Objetivos de SST y planificación para lograrlos.
- Recursos, competencias, conciencia, información y comunicación, información documentada.
- Planificación y control operacional.
- Eliminar peligros y reducción de riesgos para la SST.
- Gestión del cambio.
- Compras.
- Preparación y respuesta ante emergencias.

TEMA 04: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO Y MEJORA

- Seguimiento, medición, análisis y evaluación del desempeño. Auditoría interna.
- Revisión Gerencial.
- Mejora. Incidentes, no conformidades y acciones correctivas.
- Mejora continua.
- Anexo A.
- Implementación del SGSST.

MÓDULO V



20/08/2023



Ing. Victor Quispe Carranza

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGUN 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.

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Plan de tratamiento de riesgos.
- Acciones
- Objetivos
- Revisión del sistema

TEMA 07: APOYO

- La planificación y objetivos definidos precisan de los recursos adecuados para que sean realizables.
- La organización debe planificar como va a dotar los recursos y el apoyo necesario a la planificación y por lo tanto al SGIA para que sea capaz de alcanzar los objetivos y ser eficaz en mejorar el desempeño de la organización.
- Documentación, comunicación, conciencia, recursos, personal e infraestructura.

TEMA 08: OPERACIÓN Y CONTROL OPERACIONAL

- Programas Prerrequisitos: La Organización debe emplear la parte aplicable de la serie ISO/TS 22000. La organización debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.
- Sistema de Trazabilidad: Debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado.
- Preparación y Respuesta ante emergencias: Los procedimientos para responder a situaciones de emergencia potenciales o incidentes que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos deben estar documentados y disponibles.
- Control de los Peligros: Para llevar a cabo el análisis de peligros, el equipo de inocuidad de los alimentos debe recopilar, mantener y actualizar información documentada sobre: requisitos legales y de clientes aplicables, características de las materias primas y materiales en contacto con el producto, características de los productos, uso previsto. A partir del análisis, definir el Plan de Control de Peligros HACCP/PPRO.
- Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros: Después del establecimiento del plan de control de peligros, la organización debe revisar y actualizar la información preliminar, si se considera necesario, buscando que el Plan de Control de Peligros se mantenga actualizado.
- Control del seguimiento y la medición: Los métodos y los equipos de seguimiento y medición especificados serán adecuados para las actividades de seguimiento y la medición relacionados con los PPR y el plan de control de peligros.
- Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros: La verificación debe definir el propósito, método, frecuencia y responsabilidades para las actividades de verificación.

TEMA 09: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, medición y análisis.
- Auditoría interna.
- Revisión por la dirección.

TEMA 10: MEJORA

- Identificar e implementar oportunidades para mejorar de forma continua su SGIA.
- La integración de una adecuada estrategia de gestión de No Conformidades e Implementación de Acciones Correctivas será indispensable para mejorar la eficacia del SGIA.

TEMA 11: PROGRAMAS PRERREQUISITOS

- ISO 22000 establece como una opción el empleo de las normas de la serie ISO/TS 22002-x mencionados en la cláusula 8.2, el Esquema FSSC 22000 especifica la aplicación obligatoria de especificaciones técnicas en las que se detallan los programas de prerrequisitos (PPR), de acuerdo al sector que le corresponde:
 - ISO/TS 22002-1: Prerrequisitos de la industria alimentaria
 - ISO/TS 22002-2:2013. Prerrequisitos de restauración (catering)
 - ISO/TS 22002-3:2011. Prerrequisitos para la agricultura.
 - ISO/TS 22002-4:2013. Prerrequisitos para la fabricación de envases alimentarios.
 - PAS 221:2013. Prerrequisitos en el comercio minorista de alimentos
 - MEN/NTA 8059:2016. Prerrequisitos para el transporte y almacenamiento.

TEMA 12: REQUISITOS ADICIONALES

- Gestión de compras de servicios y materiales
- Etiquetado de producto
- Defensa de los Alimentos
- Mitigación del Fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Almacenamiento
- Control peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Verificación de prerrequisitos
- Desarrollo de productos
- Estado de Salud
- Requisitos para organizaciones con certificación multisitio.

TEMA 13: TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000

- Cuando una Organización ya está certificada de acuerdo a la norma ISO 22000, solo necesita una revisión adicional según las especificaciones técnicas de los PRP del sector y los requisitos adicionales aplicables de la FSSC para cumplir con los requisitos del esquema.

TEMA 14: CERTIFICACIÓN FSSC 4 22000 CALIDAD

- La certificación FSSC 22000-Calidad se ha agregado de manera voluntaria a los requisitos de certificación de la FSSC 22000 y complementa estos requisitos con todos los establecidos en la norma ISO 9001:2015 para los Sistemas de gestión de la calidad (SGC). El resultado es la certificación FSSC 22000-Calidad.

TEMA 15: BENEFICIOS DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BAJO FSSC 22000

- ¿a Quién Va Dirigida?
- Desarrolla El Potencial De Tu Organización:
 - Reconocimiento de GFSI.
 - Mejora la Inocuidad Alimentaria.
 - Protección contra el Fraude Alimentario.
 - Plan de Defensa de los Alimentos.
 - Establecimiento de HACCP.
 - Plan de Contingencia.
 - Trazabilidad de los alimentos.
 - Satisfacción del cliente.

MÓDULO VI



03/09/2023



Ing. Víctor Quispe Carranza

GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018

TEMA 01: INTRODUCCIÓN Y ELEMENTOS GENERALES

- La gestión del Riesgo - Introducción
- Tipos de Gestión de Riesgos
- La ISO 31000. Estándares y Guías de Referencia
- Principales Definiciones

TEMA 02: GESTIÓN DEL RIESGO

- Gestión del Riesgo: Establecimiento del Contexto y Valoración del Riesgo
- Identificación y Análisis de Riesgos
- Evaluación del Riesgo y Tratamiento
- Seguimiento y Revisión. Toma de Decisiones

MÓDULO VII



17/09/2023 y
01/10/2023



Ing. Víctor Quispe Carranza

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018

TEMA 01: DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2015

- Introducción a la norma ISO 9001:2015.
- Contenido y estructura de la ISO 9001:2015.
- Requisitos principales de la norma ISO 9001:2015.
- Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad.
- Requisitos de desempeño y mejora de la norma ISO 9001:2015.
- Modelo de mejora continua aplicado a la norma ISO 9001:2015.

TEMA 02: IMPLEMENTACIÓN DE 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.

MÓDULO VIII



15/10/2023 y
29/10/2023



Ing. Víctor Quispe Carranza

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SEGÚN LA ISO 14001:2015

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- Introducción al curso
- Objetivos y Metodología

TEMA 02: ISO 14001:2015

- ¿Que es ISO?
- Familia de las Normas ISO 14000
- ¿Porqué Implementar un Sistema de Gestión Ambiental?

TEMA 03: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 14001:2015

- El Anexo SL: La Estructura de Alto Nivel
- Clausulas de la Norma ISO 14001:2015
- El Circuito de la Mejora Continua

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Comprensión de la Organización y de su Contexto
- Comprensión de la Necesidades y Expectativas de las Partes Interesadas
- Sistema de Gestión Ambiental

TEMA 05: LIDERAZGO

- Liderazgo y Compromiso
- Política Ambiental
- Roles, Responsabilidades y Autoridades en la Organización

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Términos y Definiciones
- Aspectos Ambientales
- Requisitos Legales y Otros Requisitos
- Planificación de Acciones
- Beneficios de un Sistema de Gestión Ambiental

TEMA 07: APOYO

- Recursos
- Competencia
- Toma de Conciencia

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

- No Conformidad y Acción Correctiva

MÓDULO IX



12/11/2023



Dr. Cesar Moreno

SISTEMA DE GESTIÓN ANTISOBORNO SEGÚN LA ISO 37001:2016

TEMA 01: INTRODUCCIÓN A LA ISO 37001

- Introducción a la ISO 37001 y al enfoque del proceso
- Marco normativo relacionados con el Sistema de Gestión Antisoborno
- Términos y definiciones
- Principios fundamentales de la norma ISO 37001

TEMA 02: DIAGNÓSTICO DE BRECHA DE CUMPLIMIENTO

- Planificación de la Auditoria de Diagnostico
- Preparación del cuestionario para la Auditoria de diagnostico
- Ejecución de la Auditoria de Diagnostico
- Elaboración de informe de Diagnostico

TEMA 03: PLAN DE IMPLEMENTACIÓN

- Elaboración del Plan de Implementación
- Selección del enfoque y metodología de implementación

TEMA 04: IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 37001

- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 4: Contexto de la Organización.
- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 5: Liderazgo
- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 6: Planificación.
- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 7: Soporte.
- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 8: Operación.
- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 9: Evaluación del desempeño.
- Implementando los requisitos para dar cumplimiento al Capítulo 10: Mejora.

MÓDULO X

26/11/2023 Y
10/12/2023

Ing. Victor Quispe Carranza

AUDITORIAS INTERNAS DE SIG (SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES (AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE)

TEMA 01: GENERALIDADES EN AUDITORES INTERNOS EN SGA, ISO 14001/ISO 45001 / ISO 9001

- Introducción.
- Principios de los Sistemas de Normalización de Gestión
- Integración de Sistemas: Ventajas, inconvenientes y alternativas.
- Revisión de Requisitos Integrados.

TEMA 02: LAS AUDITORIAS

- Definición
- Propósito

TEMA 03: ENFOQUE DE LAS AUDITORIAS

- La comunicación
- Técnicas

TEMA 04: EL AUDITOR

- Calificaciones y habilidades
- Responsabilidad
- Papel

TEMA 05: LISTAS DE VERIFICACIÓN

- Propósito de la lista
- Formato
- Mal uso de la lista

TEMA 06: EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

- Recopilación de la información
- Revisión de documentos
- Muestreo de registros
- Observaciones
- Preparación para ejecutar la auditoria

TEMA 07: REPORTES DE NO CONFORMIDAD Y ACCIÓN CORRECTIVA

- ¿Qué es una No conformidad?
- No conformidad mayor y menor
- Reporte de No conformidad
- Análisis de Causas, acciones correctivas

DOCENTES

Ing. Ricardo Alejandro Marín Díaz

Ingeniero Civil colegiado y habilitado, con mas de 12 años de experiencia en Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

Experiencia en Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y Medio Ambiente en empresas Petroleras, industriales y de Construcción. Auditor Interno en Sistema de Gestión Integrado ISO 9001:2008,ISO14001:2004-OHSAS 18001:2007. ISO 37001. Posee conocimiento de estándares, normas internacionales, legislación peruana . y decretos reglamentarios.

Ing. Victor Quispe Carranza

Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – Division Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. Coordinador del Sistema de Calidad de CJRL de Plantas de Trujillo y Sullana. Jefe de Sistemas de Calidad-CJRL Planta RIMAC. Coordinador del Sistema Integrado de Gestión (SIG) para Planta Callao.

Dr. Cesar Moreno Rojo

Pertenece a la Asociación Prevencionista de Riesgos (APDR) y a la Sociedad Peruana de Ergonomía (SOPERGO). Docente especialista de la EPG de la Universidad Nacional del Santa en la Maestría de Gestión Ambiental. Auditor en SGSST del MINTRA. Implementó SGSST en las empresas APOLO SAC, VLACAR SAC, UCV CHIMBOTE, COLECBI SAC, PANAFODS. Especialista En La Implementacion De Sistemas De Gestion De Seguridad Y Salud En El Trabajo En Base A La Ley 29783 Y El D.s. 005-2012-tr. Magister En Gerencia De Industrias Pesqueras E Industriales.

Qf. María Consuelo Rodríguez Chaves

Amplia experiencia en implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, desarrollo de mejora de procesos y atención del cliente. Auditor con experiencia. Experiencia en la mejora y auditoria de Sistemas de Gestión de Calidad con habilidad para liderar proyectos e integrar equipos de trabajo por objetivos. Experiencia en implementación y gestión de sistemas de calidad para la acreditación como Organismos de Inspección, Certificación de Productos y Sistemas y Laboratorios. Experiencia en Evaluación de la conformidad. Experiencia en dictado de cursos. Habilidad en la interacción con equipos de trabajo. Capacidad de asumir amplias responsabilidades.



Certificación a nombre de la Escuela de Posgrado Universidad Nacional de Piura



560 horas lectivas y **24** créditos

Inscripción	Costo en Cuotas (6)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 200.00	S/ 150.00	S/ 1150.00



PROMOCIÓN ESPECIAL
S/ 1000.00
HASTA EL 07 DE MAYO 2023

Certificación a nombre de la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional

Inscripción	Costo en Cuotas (6)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 80.00	S/ 100.00	S/ 450.00



560 horas académicas



MEDIO DE PAGO:



N° cuenta corriente en soles

6203001670984

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/. 5.00 por cada Transacción



N° cuenta corriente en soles

310-2283477035

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



N° cuenta corriente en soles

001102720200349806

CCI: 011 - 272 - 000200349806 - 26

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 CON YAPE:



A nombre de:

918328041



DNI: 44348728



ENVÍOS A NIVEL INTERNACIONAL
CON COSTO ADICIONAL:



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 ☎ 043-604932



Urb. Garatea Mz. 3 Lte. 10 - Av. Universitaria
(A 1/2 cuadra de la IEP Pestalozzi) - Nuevo Chimbote



info@cacperu.com



www.cacperu.com

RUC: 20600673310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.