

ORGANIZA



PROMUEVE



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA



Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

Modalidad:
E-LEARNING



PROMOCIÓN ESPECIAL
S/.850.00
HASTA EL 24 DE ENERO

DIPLOMADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS



INICIO ENERO **31**

INFORMES E INSCRIPCIONES

953620444 - 920029799
918343626

HORARIO

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

DIPLOMA

POR 384 HORAS LECTIVAS - 24 CRÉDITOS

info@cacperu.com

www.cacperu.com

DIPLOMADO:

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

(HACCP/ISO 22000:2018 /FSSC 22000.v5 / ISO 17020:2012 /BRC/IFS/SQF/ GLOBALGAPV5.1/GMP+B2/GMP+B3/IFFO) APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

BENEFICIOS



Diploma expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.



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



Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24h / 7d)



Material Impreso full color + 1 Pioneer.



Audio y video en alta definición FHD



Tutoría permanente con los mejores ponentes.



Videoconferencias en formato DVD calidad HD.



» 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.







» DIRIGIDO A

Ingenieros industriales, agroindustriales, agrónomos, biólogos 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.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **"SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA"**, expedido por la **Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.**

-  INICIO DEL DIPLOMADO
31 DE ENERO DE 2021
-  MODALIDAD
VIRTUAL E-LEARNING
-  DIPLOMA POR **384** Horas lectivas
24 CRÉDITOS
-  DURACIÓN
5 MESES



HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

PLATAFORMA 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.

✓ Este sistema permite la creación de "aulas virtuales"; en ellas se produce la interacción entre tutores y alumnos, y entre los mismos alumnos; como también la realización de evaluaciones, el intercambio de archivos, la participación en foros, chats, y una amplia gama de herramientas adicionales.

✓ 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 DE LA MODALIDAD E-LEARNING

AULA VIRTUAL CACP - PERÚ | E-LEARNING

ELIMINA LAS DISTANCIAS FÍSICAS

Se utilizan herramientas como correo electrónico, foro o chat para establecer la comunicación entre los participantes.

PERMITE FLEXIBILIDAD HORARIA

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ, el alumno accede a las videoconferencias en el momento que dispone de tiempo. Las 24 horas del día, los 7 días de la semana en los 365 días del año.

FÁCIL Y RÁPIDA ACTUALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos se actualizan de manera fácil y rápida. Cualquier cambio de legislación, nuevo recurso, etc. Se puede incorporar inmediatamente al curso.

FAVORECE LA INTERACCIÓN

Los alumnos pueden comunicarse unos con otros, con el tutor y con los recursos on-line disponibles en Internet.

DISPOSICIÓN DE RECURSOS ON-LINE Y MULTIMEDIA

Internet proporciona acceso instantáneo e ilimitado a una gran cantidad de recursos, como textos, gráficos, audio, vídeo, animaciones, etc.

EXPOSITORES DESTACADOS INTERNACIONALMENTE

Podemos tener la oportunidad de interactuar con expertos de todo el mundo, a los que resultaría difícil acceder de manera presencial.

www.cacperu.com/intranet/



TEMARIO

MODULO I



DOMINGO 31 DE ENERO

INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 - GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD.

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

MODULO II



DOMINGO 06 DE FEBRERO

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

TEMA 01: SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

- Conceptos generales de la calidad.
- Evolución del concepto de la calidad.
- Normalización, Evaluación de la Conformidad y Acreditación.
- Principios de Gestión de la Calidad.
- Enfoque de procesos. Familia de Normas ISO 9000.
- La Norma ISO 9001.

TEMA 02: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 9001: 2015

- Contexto de la organización: Comprender la organización y su contexto. Comprender las necesidades y expectativas de las partes interesadas. Determinar el alcance del sistema de gestión de la calidad. Gestión de la calidad.
- Liderazgo: Liderazgo y compromiso. Política de calidad. Funciones de la organización, responsabilidades y autoridades.
- Planificación. Acciones para afrontar riesgos y oportunidades. Objetivos de calidad y planificación para lograrlos. Planificación de los cambios.
- Soporte: Recursos. Competencia. Conciencia. Comunicación. Información documentada.
- Operación: Planificación y control operativo. Determinación de las necesidades del mercado y de las interacciones con los clientes. Planificación operacional. Control de la prestación externa de bienes y servicios. Desarrollo de productos y servicios. La producción de bienes y prestación de servicios. Liberación de bienes y servicios. No conformidades de bienes y servicios.
- Evaluación del desempeño: Seguimiento, medición, análisis y evaluación. Auditoría Interna. Revisión por la dirección
- Mejora: No conformidad y acciones correctivas. Mejora



MODULO III



DOMINGO 20 DE FEBRERO

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SEGÚN LA NORMA ISO/IEC 17020:2012

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- La importancia de conocer los criterios de evaluación/auditoría- Requisitos de la Norma NTP-ISO /IEC 17020: 2009- Criterios de Acreditación del SNA.

TEMA 02: PLANIFICACIÓN

- Elaboración del Programa de Evaluación/Auditoría.
- Estrategias para la elaboración de un Programa de Evaluación/auditoría.
- Alcance de las evaluaciones/auditorías.
- Seguimiento del programa de Evaluación/Auditoría.

TEMA 03: PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- Elaboración de los planes de evaluación/auditoría.
- Selección y Calificación del Equipo Evaluador/auditor.
- Competencias del Evaluador/auditor.
- Competencias del Experto Técnico.
- Programa de capacitación y formación.
- Sistema de evaluación, reevaluación y calificación de evaluadores/auditores.

TEMA 04: EJECUCIÓN

- Evaluación/Auditoría de la documentación.
- Preparación de las listas de verificación.
- Hallazgos de la Evaluación/Auditoría documentaria.
- Decisiones y Acciones a tomar sobre los hallazgos.
- Técnicas para la ejecución de las evaluaciones de campo.
- Principios básicos de una evaluación/auditoría.
- La dirección del proceso de evaluación/auditoría.
- Aspectos que deben ser evaluados/auditados.
- La importancia del muestreo.
- La importancia de las comunicaciones (retroalimentación).
- La importancia de las formas.
- La importancia de las evidencias y como hallarlas.
- La reunión de apertura.
- Como evaluar/auditar los requisitos según la Norma ISO/IEC 17020.
- Calificación de los hallazgos.
- La reunión de cierre.
- El informe de evaluación/auditoría.
- Seguimiento de las No Conformidades y observaciones.

TEMA 05: VERIFICACIÓN

- Evaluación de los resultados del proceso de evaluación/auditoría.
- Evaluación de la programación y planificación.
- Evaluación de los evaluadores/auditores y expertos técnicos.
- Evaluación de los resultados de la evaluación/auditoría.

TEMA 06: ACCIONES

- Revisión y mejora del proceso de evaluación/auditoría.
- Resumen y conclusiones.

MODULO IV



DOMINGO 07 DE MARZO DE 2021

LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL

TEMA 01: LEGISLACIÓN SANITARIA PERUANA

- Introducción al ordenamiento jurídico en el Perú. Normas sanitarias.
- Interpretación de la Ley de Inocuidad Alimentaria D.L. N°1062 y su reglamento. Sistema de inocuidad alimentario. Autoridades competentes.
- Revisión de normas de la DIGESA: Administrativas. Técnicas. Penales.
- Revisión de normas SENASA.

TEMA 02: LEGISLACIÓN SANITARIA INTERNACIONAL

- Codex Alimentarius, Organización Mundial de la Salud Animal (OIE) y Asamblea Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC). Definición, estructura e importancia del Codex Alimentario, OIE e IPPC.
- Regulación sanitaria en la Comunidad Económica Europea. Autoridad sanitaria, competencias y conformación. Reglamentos sanitarios: 852 y 853/2004. Control de la importación de productos alimenticios en la Unión Europea. Mecanismos de control en frontera. Requisitos de importación de productos y animales en la UE. Rol del punto de contacto de la Comisión Europea para el Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Piensos, RASFF y trazabilidad
- Código de Regulación Federal (CFR) y Sistema de Inocuidad Alimentario en los EEUU. Autoridad sanitaria, competencias y conformación del sistema de inocuidad alimentario. 21 CFR. Definición, estructura e importancia. Requisitos Sanitarios para la exportación e importación en los EEUU. Procedimientos para la importación de alimentos a los EEUU. Requisitos para la exportación de alimentos al mercado norteamericano.

MODULO V



DOMINGO 21 DE MARZO Y 04 DE ABRIL DE 2021

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 (POES)

TEMA 01: SISTEMA DE ANÁLISIS 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
- DE PROVEEDORES, INSPECCION HIGIENICO SANITARIA Y VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP.
- 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 tóxicas en forma adecuada.
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- POES 8: Control de las plagas.

MODULO VI



DOMINGO 18 DE ABRIL DE 2021

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.

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

TEMA 03: BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM), V.8

- 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.

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.

MODULO VII



DOMINGO 02 DE MAYO DE 2021

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.2

TEMA 01: INTRODUCCIÓN A LAS BPA Y AL PROTOCOLO GLOBALGAP

- Definiciones relacionadas con BPA. Concepto y principios. Ventajas y desventajas de la adopción de las BPA.
- Presentación de las normas privadas e inocuidad. Conceptos generales de certificación.
- ¿Qué es Global Gap? Características del protocolo.
- Proceso de Certificación y reglamento general.

TEMA 02: REQUISITOS PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y REQUISITOS PARA CULTIVOS VINCULADOS AL INICIO DEL CULTIVO, SUELO, FERTILIZACIÓN Y GESTIÓN DEL AGUA.

- Requisitos para todo tipo de establecimiento 1: Historial y manejo de la explotación. Mantenimiento de registros y auto-evaluación/inspección interna. Higiene. Salud, seguridad y bienestar del trabajador. Subcontratistas.
- Requisitos para todo tipo de establecimiento 1: Gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización. Conservación. Reclamaciones. Procedimiento de retirada de producto. Defensa de los alimentos. Estado GLOBALG.A.P. Uso del logotipo. Trazabilidad y segregación. Balance de masa. Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria. Mitigación del fraude alimentario.
- Material de propagación. Gestión del suelo.
- Fertilización. Gestión del agua.

TEMA 03: REQUISITOS PARA CULTIVOS ORIENTADOS AL CONTROL DE PLAGAS, USO DE AGROQUÍMICOS E HIGIENE EN LA COSECHA Y MANIPULACIÓN

- Gestión integrada de plagas. Protección de Cultivos 1era parte.
- Protección de cultivos 2da parte y Equipos I.
- Requisitos para frutas y hortalizas 1: Actividades Precosecha.
- Requisitos para frutas y hortalizas 2: Cosecha y Manipulación.

MODULO VIII



DOMINGO 30 DE MAYO DE 2021

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.

- 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.

MODULO IX



DOMINGO 13 DE JUNIO DE 2021

TÉCNICAS DE MUESTREO

TEMA 01: ISO 3534-2. VOCABULARIO DE MUESTREO PARA ACEPTACIÓN DE LOTES.

TEMA 02: 2NTP-ISO 2859-10. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS.

- Introducción a la serie de normas de la ISO 2859 para el muestreo para inspección por atributos.

TEMA 03: NTP-ISO 2859-1. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS

- Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.

TEMA 04: NTP-ISO 2859-2. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS.

- Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para la inspección de lotes aislados. 1a. ed.

TEMA 05: NTP-ISO 2859-3. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS

- Procedimiento de muestreo por salteo de lotes.

TEMA 06: NTP-ISO 3951-1. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR VARIABLES

- Especificación para planes de muestreo simple clasificados por el límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote a lote para una característica de calidad única y un solo LCA.

TEMA 07: NTP 700.002. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCION.

MODULO X



DOMINGO 27 DE JUNIO DE 2021

TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

TEMA 01: GENERALIDADES.

- ✓ Conceptos de rotulado y trazabilidad
- ✓ Importancia del rotulado y la trazabilidad en alimentos envasados
- ✓ Importancia del rotulado de alimentos envasados para las autoridades sanitarias
- ✓ Importancia del rotulado de alimentos envasados para los consumidores

TEMA 02: NORMATIVA NACIONAL OBLIGATORIA

- ✓ Normativa aplicable a la trazabilidad y rotulado de alimentos

TEMA 03: TRAZABILIDAD.

- ✓ Trazabilidad de alimentos envasados
- ✓ Importancia y aplicación de la trazabilidad de alimentos respecto a la conformidad de productos, manejo de productos no conformes y retiro de productos del mercado
- ✓ Taller

TEMA 04: ROTULADO.

- ✓ Requisitos obligatorios para el rotulado de alimentos a nivel nacional
- ✓ Aplicación en el rotulado de alimentos del d.s. N° 012-2018-sa: manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la ley n° 30021 .

TEMA 05: REGISTRO DE MARCA

- ✓ Generalidades
- ✓ Tipos de marca
- ✓ Requisitos de registro

TEMA 06: REGISTRO SANITARIO

- ✓ Conceptos generales
- ✓ Normativa aplicable
- ✓ Importancia del registro sanitario en alimentos envasados industrializados
- ✓ Codificación, identificación e interpretación del registro sanitario de alimentos otorgados por digesa y sanipes
- ✓ Requisitos y conceptos importantes para la obtención de registro sanitario de alimentos industrializados
- ✓ Taller



DIPLOMA POR
384 HORAS LECTIVAS



DURACIÓN
5 MESES





INVERSIÓN:



INSCRIPCIÓN	100.00
COSTO EN CUOTAS (5)	200.00
CERTIFICACIÓN	100.00
COSTO AL CONTADO	1000.00

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



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 TRAVÉS DE:



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



N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

4-646-03-8524

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

A través de:



INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE CHIMBOTE



953620444 - 920029799 - 918343626

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



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL

