



ESCUELA DE POSGRADO

Certifica

Universidad Nacional De Piura



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

DIPLOMADO

E-LEARNING

Sistemas Integrados De Gestión

Basado En La Norma ...



Promueve

Fundación Para El Desarrollo Del Norte Del Perú

PROMOCIÓN ESPECIAL
S/ 850.00
HASTA EL 15 DE JUNIO



INICIO

16 de JUNIO

RUC: 20600673310

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



DIPLOMADO
POR 512 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 / ISO 22000: 2019 / ISO 31000:2018 / ISO 39001:2013/ ISO 37001:2016


 **Inicio:**
16 de Junio de 2024

 **Duración:**
6 Meses

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

 **Certifica**

- Escuela de Posgrado
Universidad Nacional de Piura

 **Modalidades:**

- E-LEARNING (Clases grabadas)

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA



ESCUELA DE
POSGRADO





CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



» 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 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"**, 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



» MODALIDAD

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/



Módulos

- MOD I. IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000
- MOD II. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018
- MOD III. SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SEGÚN LA ISO 14001:2015
- MOD IV. SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA ISO 45001
- MOD V. GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018
- MOD VI. IMPLEMENTACIÓN DE LA NTP - ISO/IEC 17025:2017
- MOD VII. FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN MARCO A LA NTP ISO/IEC 17025:2017
- MOD VIII. SISTEMA DE GESTIÓN ANTISOBRNO SEGÚN LA ISO 37001:2016
- MOD IX. SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD VIAL SEGÚN LA ISO 39001:2013
- MOD X. AUDITORIAS INTERNAS DE SIG(SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES(AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE).


⁰¹ Las fechas establecidas en el cronograma pueden ser cambiadas por causas fortuitas y/o motivos de pandemia (covid-19)

⁰² El contenido de los módulos pueden variar o ajustarse por indicación del docente.

⁰³ En caso de presentarse algún inconveniente con los expositores, estos podrían ser reemplazados por docentes de su mismo nivel académico y profesional.

⁰⁴ La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.

MÓDULO I

 16/06/2024 y 30/06/2024

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.

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 220002. 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 II



14/07/2024 y 28/07/2024

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 III



11/08/2024 y 25/08/2024

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
- Auditoria Interna
- Revisión por la Dirección

TEMA 10: MEJORA

- No Conformidad y Acción Correctiva

MÓDULO IV



08/09/2024 Y 22/09/2024

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. Auditoria interna.
- Revisión Gerencial.
- Mejora. Incidentes, no conformidades y acciones correctivas.
- Mejora continua.
- Anexo A.
- Implementación del SGSST.



MÓDULO V



06/10/2024

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 VI



20/10/2024

IMPLEMENTACIÓN DE LA NTP - ISO/IEC 17025:2017

TEMA 01: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN, ESQUEMA NTP-ISO/IEC 17025:2017

- Introducción a la Evaluación de la Conformidad.
- La acreditación en Perú: INACAL.
- Proceso de acreditación.
- Directrices para la acreditación de los laboratorios de ensayo y calibración
- Requisito de acreditación: estándar internacional y directriz: DA-acr-06D.

TEMA 02: SISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTARIO RELATIVO A LA NTP-ISO/IEC 17025:2017

- Implementación de un sistema de gestión.
- Documentación. Objetivo y beneficios.
- Control de documentos.
- Control de registros.
- Procedimientos y documentos requeridos por la norma.
- TALLER 1 ELABORANDO EL PROCEDIMIENTO

TEMA 03: ACTIVIDADES DE CUMPLIMIENTO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NTP-ISO/IEC 17025:2017 – RECOMENDACIÓN PARA CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

- Implementación de los requisitos generales introductorios: Cómo implementar los requisitos referidos a la imparcialidad y confidencialidad.
- Implementación de los requisitos relativos a los recursos: Implementación de los requisitos referidos a los recursos en función al personal, condiciones ambientales, equipamiento, y compras.
- Implementación de los requisitos relativos al proceso productivo: implementación de los requisitos referidos al proceso en relación a la revisión de solicitudes ofertas y contratos; selección, verificación y validación de métodos, manipulación de ítems de ensayo y calibración; y aseguramiento de la validez de los resultados.
- Implementación de los requisitos relativos a los recursos en función de informe de resultados: declaración de conformidad, opiniones e interpretaciones, trabajo no conforme, control de datos y gestión de la información.
- Implementación de los requisitos relativos al sistema de gestión de calidad y mejora continua.
- TALLER 2 REGISTRO DE TRABAJOS NO CONFORMES

MÓDULO VII



03/11/2024 y 17/11/2024

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 VIII



01/12/2024

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 Auditoría de Diagnostico
- Preparación del cuestionario para la Auditoría de diagnostico
- Ejecución de la Auditoría 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 IX



15/12/2024

SISTEMAS DE GESTION 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 X



29/12/2024 Y 12/01/2025

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

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



512 horas lectivas y **24** créditos

Inscripción	Costo en Cuotas (6)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 200.00	S/ 150.00	S/ 1000.00



PROMOCIÓN ESPECIAL
S/ 850.00
HASTA EL 15 DE JUNIO

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



512 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:

**MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ
918328041**

PAGOS INTERNACIONALES CON:



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

MATERIALES FÍSICOS SIN COSTO:

*SOLO A NIVEL NACIONAL



El courier más grande del Perú

ENVÍOS A NIVEL INTERNACIONAL
CON COSTO ADICIONAL: 



CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPerú

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.