

Los **diplomados**  
ya comenzaron

CERTIFICA



ESCUELA DE POSGRADO  
Universidad Nacional De Piura

PROMUEVE



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO  
DEL NORTE DEL PERÚ

ORGANIZA



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

RESOLUCION DIRECTORAL VIRTUAL

**N°042-2022 EPG-UNP**

MODALIDAD  
**E-LEARNING**



**DIPLOMADO**



# SISTEMA DE GESTIÓN DE **INOCUIDAD** **ALIMENTARIA**

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

**+ 10**  
CERTIFICADOS  
**GRATIS**

INICIO  
**JUNIO 18**



RUC: 20600673310  
CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.

**INFORMES E  
INSCRIPCIONES**



953 620 444 - 918 343 626 -  
932 323 968



**DIPLOMADO**

**POR 544 HORAS**

LECTIVAS - 24 CRÉDITOS




info@cacperu.com




www.cacperu.com


# Información General


## Sistema De Gestión De Calidad E Inocuidad Alimentaria

 **Inicio:**  
11 de junio de 2022

 **Duración:**  
5 Meses

 **Créditos:**  
24

 **Certifica**  
Escuela de Posgrado  
**Universidad Nacional de Piura**

 **Modalidad:**

- E-LEARNING (Clases grabadas)



COMPRADO



# Módulos

- MOD 01.** TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SEGÚN LA NORMA ISO/IEC 17020:2012
- MOD 02.** LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL.
- MOD 03.** INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 - GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD.
- MOD 04.** INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015.
- MOD 05.** 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)
- MOD 06.** NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO
- MOD 07.** IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.2.
- MOD 08.** IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000.
- MOD 09.** TÉCNICAS DE MUESTREO
- MOD 10.** TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS



## » PRESENTACIÓN

La calidad e inocuidad de los alimentos es uno de los temas prioritarios para los principales organismos internacionales, tales como la FAO y OMS. El Perú como país exportador de alimentos, especialmente en el ámbito de las frutas y hortalizas, carnes, piscos y vinos, se ve hoy obligado a incrementar su preocupación por el tema de inocuidad, debido a los renombrados tratados de libre comercio. Los participantes al final del diplomado demostrarán las siguientes competencias y capacidades: Implementar y gestionar un sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en las organizaciones donde forman parte. Elaborar planes y programas de aseguramiento de la calidad, que integre a todas las gerencias, oficinas, secciones o áreas de las organizaciones. Implementar programas de GMP+B2 Y GMP+B3. Elaborar instructivos, formatos y manuales que contengan procedimientos basados en las normas ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, GMP+B2 y GMP+B3, como estándares de calidad.



## » 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 CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA"**, 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)



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



Audio y video en alta definición FHD



Tutoría permanente con los mejores ponentes.



Videoconferencias en formato DVD calidad FHD.



Material Impreso full color + 1 Pioneer.



## MODULO I



### 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

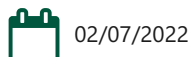
- Evaluación de los resultados del proceso de evaluación/auditoría.
- Evaluación de la programación y planificación.
- Evaluación de los evaluadores/auditores y expertos técnicos.
- Evaluación de los resultados de la evaluación/auditoría.

#### TEMA 06: ACCIONES

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



## MODULO II



### 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 III



### 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 IV



30/7/2022

### 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 V



13/08/2022 y 27/08/2022

### 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, INSPECCIÓN 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**



10/09/2022

### **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



24/09/2022

### 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**



08/10/2022

### **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**



22/10/2022

### **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.

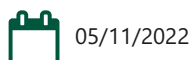
## **TEMA 06: NTP-ISO 3951-1. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR VARIABLES**

- 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



### --- 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

## INVERSIÓN:

<b>INSCRIPCIÓN</b>	<b>S/ 100.00</b>
<b>COSTO EN CUOTAS (4)</b>	<b>S/ 200.00</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>S/ 100.00</b>
<b>COSTO AL CONTADO</b>	<b>S/ 850.00</b>
<b>COSTO INTERNACIONAL</b>	<b>\$ 350.00 (*)</b>

\* Este pago se realiza por por WESTERN UNION y MoneyGram  
\* Se entrega el diploma en físico y videoconferencias en formato DVD

## MEDIO DE PAGO:

### BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Nº 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



Nº 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 INTERNACIONALES A TRAVÉS DE:



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



## PAGOS CON YAPE:



A nombre de:  
**MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ**

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

A través de:





# CACP PERÚ

## ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú

## 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.