



DIPLOMADO **EN VIVO**

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

INICIO
DICIEMBRE 08



384 HORAS
ACADÉMICAS
24 CRÉDITOS



Domingos
9:00 a.m - 1:00 p.m y
3:00 p.m - 7:00 p.m



Auspicia
Universidad
Nacional de Trujillo

RESOLUCIÓN RECTORAL N° 1646-2024/UNT

**PRECIO
CORPORATIVO
S/ 1200.00**
HASTA EL 05 DE DICIEMBRE



H A C C

FSSC 22000



953 620 444



www.cacperu.com

Información General

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

-  **Inicio:**
08 de diciembre de 2024
-  **Duración:**
06 Meses
-  **Horas y Créditos:**
384 horas académicas y 24 créditos
-  **Auspicia**
Universidad Nacional de Trujillo
-  **Modalidades:**
EN VIVO (Clases vía)  **zoom**
-  **Horario:**
Domingos 9:00 am - 1:00 pm y 3:00 pm - 7:00 pm
(Clases Quincenales)

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

AUSPICIA



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO

UNT

RESOLUCIÓN RECTORAL N° 1646-2024/UNT





» PRESENTACIÓN

Este diplomado se enfoca en la formación integral sobre la calidad e inocuidad de los alimentos. A través de sus once módulos, los participantes abordarán temas cruciales como la legislación nacional e internacional, la implementación del sistema HACCP y sus programas prerrequisitos, los sistemas de gestión de seguridad alimentaria según las normas ISO 22000 y FSSC 22000, y la gestión de riesgos de calidad según la ISO 31000:2018. También se estudiarán los sistemas de gestión de calidad (ISO 9001:2018), la gestión por procesos e indicadores, y la interpretación de normas BRC, SQF e IFS. Se profundizará en la implementación del protocolo GLOBALGAP, auditorías internas y externas, técnicas de muestreo, y trazabilidad, etiquetado y rotulado de alimentos envasados. Este diplomado busca capacitar a los participantes en la mejora continua y la satisfacción del cliente, impactando positivamente en la salud pública y en la eficiencia de las industrias alimentarias.



» 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. bachilleres y estudiantes universitarios de últimos ciclo de ingenierías afines.



» 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"**, auspiciado por la **Universidad Nacional de Trujillo**.



» BENEFICIOS



Diploma expedido por la Universidad Nacional de Trujillo.
UNIVERSIDAD ACREDITADA UNT



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**



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 podrás visualizar las ponencias en calidad FULL HD, cronogramas de clases, próximos eventos, calificaciones obtenidas y más.



VIDEOCONFERENCIAS

Interacción en tiempo real entre el alumno y el ponente.



ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ con acceso las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los 365 días del año.



FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.



La clase quedará grabada para uso posterior del alumno



Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

www.cacperu.com/intranet/

MÓDULOS

- MOD I. Legislación Nacional E Internacional Aplicada A La Calidad E Inocuidad De Alimentos.
- MOD II. 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 III. Implementación De Sistemas De Gestión De Seguridad Alimentaria Según La Norma ISO 22000 Y FSSC 22000.
- MOD IV. Gestión De Riesgos De Calidad Según La ISO 31000:2018.
- MOD V. Sistemas De Gestión De Calidad Según La ISO 9001:2018.
- MOD VI. Gestión Por Procesos E Indicadores.
- MOD VII. Interpretación De Las Normas BRC V 9.0, Código SQF Y Norma Internacional De Alimentos IFS.
- MOD VIII. Implementación Del Protocolo GLOBALGAP VERSIÓN 5.4.
- MOD XI. Auditorias Internas De Sig(sst Y Ma), Auditorias Externas SST Y Homologaciones (Auditorias De Segunda Parte).
- MOD X. Técnicas De Muestreo En Alimentos.
- MOD XI. Trazabilidad, Etiquetado Y Rotulado De Alimentos Envasados.

⁽¹⁾ Las fechas establecidas en el cronograma pueden ser cambiadas por causas fortuitas y/o motivos de pandemia (COVID-19).

⁽²⁾ El contenido de los módulos pueden variar o ajustarse por indicación del ponente.

⁽³⁾ En caso de presentarse algún inconveniente con los expositores, estos podrían ser reemplazados por docentes de su mismo nivel académico y profesional.

⁽⁴⁾ La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.

MÓDULO I



08/12/2024



Ponente: Ing. Milton Ramirez Pumarica

LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

TEMA 01: CONCEPTOS GENERALES (Normalización, norma, ley, Inocuidad Alimentaria, legislación alimentaria)

TEMA 02: MARCO NORMATIVO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Qué es el codex alimentaris.
- Reseña.
- Objetivos y alcances.
- Codex en el Perú
- Otros organismos internacionales

TEMA 03: AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES

- INACAL
- COMPIAL
- DIGESA
- SENASA
- SANIPES

TEMA 04: LEGISLACIÓN NACIONAL

- Normatividad Técnica Nacional
- Ley 1062. Ley de inocuidad de alimentos y su reglamento (DS N^o 034-2008)
- Revisión de documentos legales relacionados con la inocuidad alimentaria: Norma Sanitaria para la aplicación del sistema
- HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Normativa De Digesa
- Otras Normativas

TEMA 05: COMPETENCIA DE LOS AUDITORES Y EXPERTOS TÉCNICOS

- Codex alimentarius
- Regulación sanitaria Comunidad europea
- Regulación sanitaria en Estados Unidos

TEMA 06: TALLERES

MÓDULO II



15/12/2024
29/12/2024



Ponente: Ing.. Victor Quispe Carranza

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

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

- Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.
- Formación del Equipo HACCP.
- Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.
- Los Siete Principios.
- Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP
- HABILITACIÓN SANITARIA, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y HOMOLOGACIÓN
- Costos y trámites.
- Como enfrentar una habilitación Sanitaria y Validación del Plan HACCP.
- Formatos.
- TALLER HACCP. Formación de Equipo HACCP.
- Diseño de un Plan HACCP por cada equipo.

TEMA 02: ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS

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



TEMA 03: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES)

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

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

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

MÓDULO III



11/01/2025
18/01/2025



Ponente: Ing.. Victor Quispe Carranza

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.

MÓDULO IV



25/01/2025



Ponente: Ing.. Victor 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 V



08/02/2025
15/02/2025



Ponente: Ing.. Victor Quispe Carranza

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018

TEMA 01: DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2018

- 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 9001:2018

- 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 VI



23/03/2025



Ponente: Dr. Cesar Moreno Rojo

GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES.

- Los aspectos esenciales para implementar una gestión basada en Procesos.
- Elaboración de las Políticas generales de la Empresa.
- Diseño de la estructura de Procesos de la Empresa - Mapa de Procesos niveles: 0, 1 y 2.
- Identificación metodológica de los aspectos clave de cada Proceso, entradas, salidas, límites, controles, riesgos, clientes, proveedores.
- Identificación de Indicadores de Eficacia, Eficiencia, Productividad de los Procesos.
- Elaboración de Procedimientos e Instructivos.
- Diseño de flujogramas de procesos bajo la notación Business Process Model & Notation (BPMN)
- Benchmarking sobre las mejores prácticas para una Gestión por Procesos

MÓDULO VII



09/03/2025
23/03/2025



Ponente: Ing. Milton Ramirez Pumarica

INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS.

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

TEMA 02: ANTECEDENTES DE LOS SGCIA (Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria)

TEMA 03: GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) – INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Generalidades
- Objetivos
- Alcance
- Principales esquemas aprobados por el GFSI
- Importancia de la aplicación de estándares normativas GFSI
- Enfoque del Food defense y fraude alimentario

TEMA 04: DESARROLLO DE LAS NORMAS RECONOCIDAS POR LA GFSI

- BRCGS Food versión 9
 - Antecedentes
 - Alcance de la Norma
 - Legislación en materia de seguridad alimentaria
 - Sistema de gestión de seguridad alimentaria
 - Beneficios de la Norma
 - Orientación y capacitación
 - Fecha de entrada en vigor de la 9.ª edición
 - Modificaciones y cambios de la Norma BRCGS Food Safety versión 8 a la 9 en requisitos y cambios en el protocolo de auditoría
 - Requisitos de BRCGS Food versión 9
 - Compromiso de la Alta Dirección.
 - Plan de seguridad alimentaria HACCP.
 - Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
 - Normas relativas a los establecimientos
 - Control de productos
 - Control de procesos



- Personal
- Zonas de Riesgo de Producción: Alto riesgo, alto cuidado, y alto cuidado del ambiente.
- Requisitos para productos comercializados
- Protocolo de Auditoría
- Protocolo general: preparación de la auditoría
- Protocolo de auditoría anunciada (con auditoría no anunciada obligatoria cada tres años)
- Protocolo de auditoría anunciada combinada – anunciada combinada de dos partes
- Protocolo de auditoría no anunciada
- Módulos adicionales
- Protocolo general: posauditoría
- International Featured Standards – IFS Food versión 7
 - Antecedentes
 - Alcance de la Norma
 - Contenido de la Norma
 - Proceso de Certificación
 - Antes de la evaluación IFS Food
 - Realización de la Evaluación IFS Food
 - Acciones posteriores a la Evaluación IFS Food
 - Requisitos de Evaluación IFS Food
 - Gobernanza y compromiso
 - Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad
 - Gestión de los recursos
 - Procesos Operativos
 - Mediciones, análisis, mejoras
 - Plan Food Defense
 - Otros estándares normativos GFSI
 - SQF (Safe quality Food)
 - Globalgap
 - Similitudes y diferencias entre las normas IFS Food, SQF y BRCG

MÓDULO VIII



13/04/2025



Ponente: Ing. Jhon Erik Velasquez Castelleras

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4.

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 1Gestión 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.



MÓDULO IX



04/05/2025
18/05/2025



Ponente: Ing. Víctor 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

MÓDULO X



01/06/2025



Ponente: Ing. Milton Ramirez Pumarica

TÉCNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS.

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

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

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

TEMA 05: NTP-ISO 2859-10. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN 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: IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 37001



MÓDULO XI



15/06/2025



Ponente: Ing. Milton Ramirez Pumarica

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
- Procedimientos sancionadores por 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: Plan Interno de Trazabilidad

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.
- INDECOPI y su rol como organismo de control sobre rotulado de alimentos y bebidas
- Rotulado en alimentos envasados no industrializados de proceso primario

TEMA 05: REGISTRO SANITARIO

- Conceptos generales
- Normativa sanitaria 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
- Procedimiento Administrativo Sancionador y medidas de seguridad sanitaria
- por incumplimiento respecto al registro sanitario de alimentos y bebidas



DOCENTES



Ing. Milton Ramirez Pumarica

Ingeniero Agroindustrial de la Universidad Nacional del Santa, con más de 20 años de experiencia realizando inspecciones a empresas proveedores de programas sociales, agroexportadoras y pesqueras, cuenta con estudios concluidos de Maestría en Gerencia de Plantas Pesqueras y Agropecuarias. Actual Jefe de Saneamiento SAT S.A.C.



Dr. Cesar Moreno Rojo

Magíster en Gerencia de Industrias Pesqueras e Industriales. Miembro de la Asociación Prevencionista de Riesgos (APDR) y de la Sociedad Peruana de Ergonomía (SOPERGO). Docente Especialista en la Maestría de Gestión Ambiental de la EPG en la Universidad Nacional del Santa. Auditor en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MINTRA). Contando con una sólida experiencia en la implementación de sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, he liderado proyectos exitosos de implementación en empresas como APOLO SAC, VLACAR SAC, UCV Chimbote, COLECBI SAC y PANAFODS.



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.



Ing. Jhon Erik Velasquez Castalleras

Ingeniero Agrónomo con más de 20 años de experiencia en el campo agrícola, con Maestría en Comercio y Negociaciones Internacionales – Magíster en Gestión Pública, Primer Public Trainer Globalgap en Perú, Especialista en Finanzas en Agronegocios y Diplomado en Administración de Negocios y Gestión Empresarial. Ha laborado 15 años en empresas certificadoras transnacionales, desempeñándose como auditor y expositor en cursos de inocuidad alimentaria como HACCP, IFS, BRC, SQF, GlobalGAP, BPA, control de plagas, docente y consultor independiente.

Certificación auspiciada por la
Universidad Nacional de Trujillo



384 horas académicas y **24** créditos

| Inscripción | Costo en Cuotas (6) | Certificación | Costo al Contado |
|-------------|---------------------|---------------|------------------|
| S/ 100.00 | S/ 200.00 | S/ 150.00 | S/ 1400.00 |



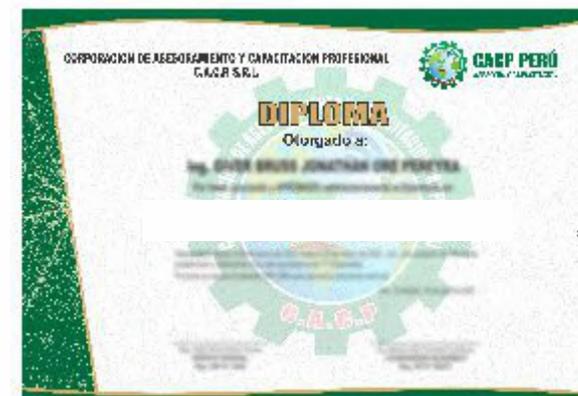
PRECIO CORPORATIVO
S/ 1200.00
HASTA EL 05 DE DICIEMBRE

Certificación a nombre de la
Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional

| Inscripción | Costo en Cuotas (6) | Certificación | Costo al Contado |
|-------------|---------------------|---------------|------------------|
| S/ 100.00 | S/ 100.00 | S/ 100.00 | S/ 550.00 |



384 horas académicas



MEDIO DE PAGO:



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



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



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



ENVÍOS A NIVEL INTERNACIONAL
CON COSTO ADICIONAL: 
El Correo del Perú



CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPerú



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.