

CERTIFICA



ESCUELA DE POSGRADO  
Universidad Nacional De Piura  
RESOLUCION DIRECTORAL VIRTUAL

N°002-2023 EPG-UNP

PROMUEVE



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO  
DEL NORTE DEL PERÚ

ORGANIZA



CACP PERÚ  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

DIPLOMADO EN VIVO

# GESTIÓN DE OPERACIONES Y TECNOLOGIA DE PROCESAMIENTO EN LA INDUSTRIA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

DIPLOMADO  
POR 496 HORAS  
LECTIVAS - 24 CRÉDITOS

INICIO  
MARZO 05

953620444

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

www.cacperu.com

# Información General

## Gestión De Operaciones Productivas Y Tecnología De Procesamiento De La Industria De Harina Y Aceite De Pescado

### Inicio:

05 de marzo de 2023

### Duración:

5 Meses

### Horas y Créditos:

496 horas lectivas y 24 créditos

### Certifica

Escuela de Posgrado

Universidad Nacional de Piura

### Modalidades:

• PRESENCIAL (Transmisión en vivo - Aula Virtual)

• EN VIVO (Clases vía)



### Horario:

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

ORGANIZA



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA



ESCUELA DE  
POSGRADO

Universidad Nacional De Piura





**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



## » PRESENTACIÓN

Nuestro país es el productor más grande del mundo de harina y aceite de pescado, ya que el Perú representa entre el 20% y el 25% del suministro mundial anual de estos productos, que son la base de la alimentación, generalmente, para la crianza o cultivo de especies acuáticas de consumo humano. A ello se suma el importante impacto económico que tiene la industria pesquera para el país, al generar 700.000 puestos de trabajo directo e indirecto, y representar alrededor del 2,5% del Producto Bruto Interno (PBI) nacional al 2021. Es así como nace el presente programa, único en el sector académico industrial, el cual atiende las necesidades de formación de los profesionales que se desarrollan o quieren desarrollarse a profundidad en uno de los sectores productivos más importantes de la economía peruana, nos referimos al sector industrial pesquero de la harina y aceite de pescado.



## » DIRIGIDO A

Profesionales que se están desempeñando en el área de operaciones de la empresa. Así como ejecutivos que tienen relación indirecta con esta área, considerando que el área de operaciones es la que consume la mayor cantidad de recursos y juega un rol fundamental en la competitividad y rentabilidad de las empresas.



## » CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **"GESTIÓN DE OPERACIONES PRODUCTIVAS Y TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE LA INDUSTRIA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO"**, expedido por la **Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.**



## » BENEFICIOS



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



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



Audio y video en alta definición FHD



Tutoría permanente con los mejores ponentes.



Videoconferencias en **USB**

# Módulos

MOD I. GESTIÓN DE OPERACIONES

MOD II. GESTIÓN DE PROCESOS

MOD III. GESTIÓN DE CALIDAD

MOD IV. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

MOD V. GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO

MOD VI. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE

MOD VII. SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORA CONTINUA y EXCELENCIA OPERATIVA

<sup>11</sup> Las fechas establecidas en el cronograma pueden ser cambiadas por causas fortuitas y/o motivos de pandemia (COVID-19).

<sup>12</sup> El contenido de los módulos pueden variar o ajustarse por indicación del ponente.

<sup>13</sup> En caso de presentarse algún inconveniente con los expositores, estos podrían ser reemplazados por docentes de su mismo nivel académico y profesional.

<sup>14</sup> La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.



## MODALIDADES

### Presencial



Esta modalidad consiste en que el alumno asista como mínimo al 90% de las clases teóricas - prácticas. Se les brindará un manual en físico por clase y la información en digital estará disponible en el aula virtual

### ONLINE



Clases vía 

Curso en tiempo real

#### ■ Las clases virtuales se dictarán a través de la plataforma ZOOM

En la cual podrás:

- Estar frente a frente con el ponente.
- Realizar preguntas o comentarios al ponente en tiempo real (hablado o por chat).

#### ■ Clases a través del AULA VIRTUAL CACP PERÚ

En la cual podrás:

- Visualizar las transmisiones en vivo en nuestra sede (En calidad FULL HD, EN VIVO).
- Interactuar en tiempo real con el ponente (A través del chat del Aula Virtual)

## VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL - CACP PERÚ



#### INTRANET

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



#### VIDEOCONFERENCIAS

Interacción en tiempo real entre el alumno y el ponente.



#### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

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



#### FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.



La clase quedará grabada para uso posterior del alumno



Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

[www.cacperu.com/intranet/](http://www.cacperu.com/intranet/)



## MÓDULO I



26/02/2023



Ing. Gerald Humberto Bracamonte Bazan

### GESTIÓN DE OPERACIONES

#### TEMA 01: GESTIÓN DE OPERACIONES PRODUCTIVAS

- La gestión de las operaciones productivas: Ciclo operativo de la empresa pesquera
- Clarificación de las empresas según sus operaciones
- Clasificación de Operaciones: Macroprocesos y microprocesos

#### TEMA 02: LA IMPORTANCIA DE LA ORGANIZACIÓN POR PROCESOS

- La importancia de la organización por procesos : Frugalización para una fabrica de harina de pescado
- Funciones versus procesos: Ventajas de una organización por procesos y los desafíos que se enfrentan las empresas del sector pesquero en el Perú

#### TEMA 03: PLANEAMIENTO Y DISEÑO DEL PROCESO

- Ubicación y dimensionamiento de una planta de harina de pescado
- Planeamiento y diseño de un nuevo producto en el sector

#### TEMA 04: PLANEAMIENTO AGREGADO

- Planeamiento agregado: Estrategias aplicadas a gestión de operaciones pesqueras
- SOP: Procedimientos operativos estándar

#### TEMA 05: LA CALIDAD TOTAL

- La calidad en la gestión de operaciones pesqueras
- Lean manufacturing aplicado a las operaciones pesqueras

## MÓDULO II



12/03/2023



Bach. Piero Alva Bazán

### GESTIÓN DE PROCESOS

#### TEMA 01: FUNDAMENTOS Y ENFOQUE

- Conceptos Generales
- Organización Funcional y Organización por Procesos
- Gestión Eficiente y Eficaz
- Estrategias Genéricas de Michael Porter
- Hitos
- Enfoque 7 M's

#### TEMA 02: IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS

- Tipos de Procesos
- Mapa de Procesos
- VSM
- SIPOC
- Enfoque VOP y VOC

#### TEMA 03: METODOLOGÍA DMAIC

- Fundamentos
- Definir
- Medir
- Analizar
- Implementar
- Controlar
- Diseño de Indicadores

#### TEMA 04: FUNDAMENTOS DEL CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS

- Introducción al CEP
- Causas de Variación y Pruebas
- Tipos de Gráficos de Control
- Índices de Control y Capacidad de Procesos

## MÓDULO III



26/03/2023  
02/04/2023



Ing. Felipe Alberto Aguirre

### GESTIÓN DE CALIDAD

#### TEMA 01: FUNDAMENTOS DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD

- Sistemas de Gestión de Calidad
- Gestión de la Calidad en la industria de harina y aceite de pescado
- Conceptos de Control de Calidad

#### TEMA 02: SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

- ISO 9001: Conceptos y beneficios
- Marin trust: Implementación del estándar

#### TEMA 03: SEGURIDAD ALIMENTARIA

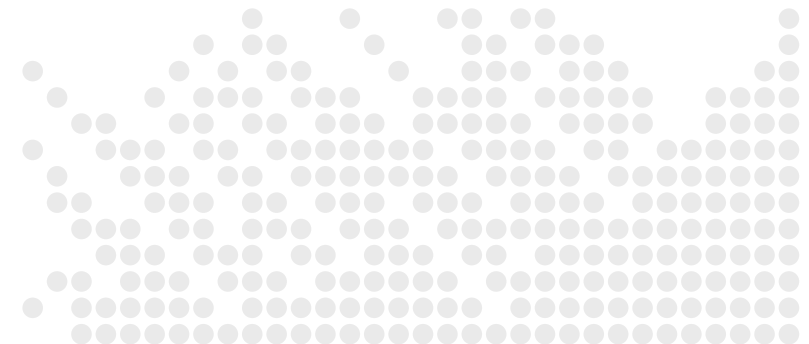
- Programa Prerequisitos: BPM y POES
- Sistema HACCP
- Análisis de peligros

#### TEMA 04: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

- Confiabilidad de resultados
- Calibraciones y Verificaciones
- Instrumentación
- Metodología de ensayo

#### TEMA 05: HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL Y LA MEJORA DE LA CALIDAD

- Hoja de verificación o Check List
- Diagrama de Dispersión
- Flujograma





## MÓDULO IV



16/04/2023  
23/04/2023



Ing. Jhon Palacios

### GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

#### TEMA 01: GESTIÓN DE LA PRODUCCION

- ¿Qué es la gestión de la producción?
- Importancia de la gestión de la producción
- Etapas de la gestión de la producción
- Sistema de gestión de la producción y operaciones

#### TEMA 02: CONTROL DE LA PRODUCCION

- ¿Qué es el control de la producción ?
- Objetivos del control de la producción
- Beneficio del control de la producción
- Los 8 pasos para la implementación de un control de la producción.

#### TEMA 03: PROCESO DE ELABORACIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

- Qué es la harina de pescado. Breve historia de la evolución.
- Principales mercados.
- Normativas ( Cuota, zonas de pesca, temporadas zona norte y sur, empresas pesqueras)
- Etapas del proceso de elaboración de harina de pescado (diagrama de flujo, calidades de harina)
- Eficiencia energética

#### TEMA 04: IMPLEMENTACIÓN DE KPI'S

- ¿Qué es un KPI?
- Importancia de la implementación de un KPI
- Principales KPI's

#### TEMA 05: CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS

- DMAIC
- Variabilidad de procesos (Gauss)

## MÓDULO V



07/05/2023



Ing. Alexis Ishikane León

### GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO

#### TEMA 01: FUNDAMENTOS DE LA GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO

- Generalidades de la Gestión del Mantenimiento
- Conceptos de Mantenimiento y Confiabilidad
- Tipos de Mantenimiento

#### TEMA 02: FALLAS Y MODO DE FALLAS

- Procesos del mantenimiento
- Tipos de fallas
- Modos de fallas
- Análisis de Criticidad

#### TEMA 03: PROCESOS DEL MANTENIMIENTO

- Planeación del Mantenimiento
- Programación del Mantenimiento
- Supervisión del Mantenimiento

#### TEMA 04: METODOLOGÍAS DEL MANTENIMIENTO Y CONFIABILIDAD

- Introducción al Mantenimiento Centrado en la Confiabilidad (RCM)
- Introducción al Mantenimiento Productivo Total (TPM)

#### TEMA 05: MEDICIÓN Y CONTROL DEL MANTENIMIENTO

- Indicadores de Gestión del Mantenimiento
- Diseño de Indicadores de Gestión
- Tablero de Indicadores de Gestión

#### TEMA 06: GESTIÓN DE COSTOS DEL MANTENIMIENTO

- Generalidades
- Tipos de Costos asociados al Mantenimiento
- Ciclo de Vida de los Activos
- Criterios de presupuestación



## MÓDULO VI



21/05/2023  
28/05/2023



Ing. Carlos Castro Polo

### GESTIÓN DE LA SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE

#### TEMA 01: LEGISLACIÓN DE SST Y MEDIO AMBIENTE EN EL SECTOR PESQUERO

- Normativa aplicable en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Normativa aplicable en Medio ambiente

#### TEMA 02: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES EN LAS ACTIVIDADES PESQUERAS

- Principales actividades en el sector pesquero
- Metodologías para el desarrollo de la IPERC
- Taller práctico de elaboración de una matriz IPERC

#### TEMA 03: RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS EN EL SECTOR PESQUERO

- Emergencias más comunes en las actividades pesqueras
- Plan de respuesta ante emergencias
- Taller práctico: elaboración de procedimiento de respuesta a emergencia

#### TEMA 04: GESTIÓN DEL COMITÉ O SUB COMITÉ DE SST

- Proceso de elección del Comité o Sub Comité de SST
- Funciones y responsabilidades
- Recomendaciones para una adecuada gestión del Comité o Sub Comité SST

#### TEMA 05: MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y EFLUENTES EN LAS ACTIVIDADES PESQUERAS

- Residuos sólidos generados en las actividades pesqueras
- Efluentes generados en las actividades pesqueras y formas de tratamiento

## MÓDULO VII



11/06/2023  
18/06/2023



Bach. Piero Alva Bazán

### SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORA CONTINUA y EXCELENCIA OPERATIVA

#### TEMA 01: CONCEPCIÓN DEL LEAN VS CONCEPCIÓN DEL TOYOTA PRODUCTION SYSTEM

- Historia del Toyota Production System
- Historia de la concepción del Lean Manufacturing
- Enfoques Lean y TPS
- Regulación y Acreditaciones del TPS y Lean

#### TEMA 02: LEAN THINKING

- Principios del Pensamiento Esbelto
- Enfoque en Procesos
- Identificación de desperdicios: MURI, MURA, MUDA

#### TEMA 03: 5S

- Conceptos Generales
- Beneficios Corporativos y Operativos
- 1era S – SELECCIONAR (SEIRI)
- 2da S – ORDENAR (SEITON)
- 3era S – LIMPIAR (SEISO)
- 4ta S – ESTANDARIZAR (SEIKETSU)
- 5ta S – DISCIPLINA (SHITSUKE)

#### TEMA 04: KAIZEN

- Conceptos Generales
- Sistemas de Sugerencias
- Círculos de Calidad

#### TEMA 05: MANTENIMIENTO PRODUCTIVO TOTAL (TPM)

- Niveles del TPM
- Mejoras Enfocadas
- Mantenimiento Autónomo
- Mantenimiento Planificado.
- Mantenimiento de Calidad
- Seguridad y Medioambiente

#### TEMA 06: JIDOKA

- Sistemas Andon
- Poka-Yoke
- Calidad en la fuente
- Autonomación

#### TEMA 07: JUST IN TIME

- Principios JIT
- Sistema de Producción Push
- Sistema de Producción Pull
- Tiempo Takt

#### TEMA 08: TÓPICOS LEAN

- Sistema de Gestión Lean
- Artículos Lean
- Modelos implementados en la Industria de la Harina y Aceite de Pescado
- Papers Lean

## DOCENTES



### Ing. Gerald Humberto Bracamonte Bazan

*Ingeniero Agroindustrial, con especialidad como analista en operaciones y actualmente maestrante en gestión de operaciones con visión general de negocios y 5 años de trayectoria en empresas de alimentos; gran capacidad de trabajar en entornos exigentes; proactivo y con capacidad de liderazgo. Experiencia en el área de producción, calidad, control estadístico de procesos, mejora continua y ejecución de proyectos.*



### Ing. Felipe Alberto Aguirre

*Ingeniero de Industrias Alimentarias – Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Magíster en Prevención de Riesgos Laborales Ambientales – Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Diplomado en Gestión de la Calidad, Administración y Gestión de Empresas – Universidad Privada del Norte. Cursando la Maestría en Dirección de Procesos Estratégicos – UNIR. Laborando actualmente como Jefe de Calidad – TASA.*



### Piero Jesús Alva Bazán

*Bachiller en Ingeniería Agroindustrial, apasionado por los resultados extraordinarios, flexible, con muy buenas habilidades interpersonales y agente de cambio en las organizaciones. Formación continua, centrada en la mejora continua y excelencia operacional (WCM), con Diplomatura de Posgrado en Gestión de Operaciones (CENTRUM-PUCP), Diplomatura de Posgrado en Sistemas de Gestión Lean: 5S, KAIZEN, TPM, JIDOKA, JIT, Lean Manufacturing, VSM (PUCP), Certificado como Green Belt Lean Six Sigma (PUCP), especialización en Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y formado como auditor interno SIG Trinorma (SGS).*

*Experiencia en operaciones productivas en plantas de alimentos, basadas en control de calidad, control y planeación de la producción, inspección y análisis de operaciones, mejora continua y excelencia operativa con Lean. Ponente en cursos de mejora*



### Ing. Jhon Palacios

*Ingeniero Químico – Universidad Nacional de Trujillo. Lean Six Sigma Green Belt – Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Lean Six Sigma Black Belt – 6S Consultores. Curso de JIDOKA – PUCP. Curso en Habilidades Blandas – PUCP. Especialista en Control Estadístico de Procesos – SENATI. Operaciones Unitarias de Procesos – EUROINNOVA. Machine Learning in Business – edX MIT. Actualmente labora en HAYDUK como Analista de Planificación de Operaciones e Ingeniería Industrial. Laboró como Gestor de Harina y Aceite (Jefe de Turno de Producción)*



### Ing. Alexis Ishikane León

*Ingeniero en Energía – Universidad Nacional del Santa. Especialista en Gestión del Mantenimiento – Universidad Continental. Programa en Lean Manufacturing – TECSUP.*

*Curso Integral en Mantenimiento de Plantas Industriales, Planificación y Programación del Mantenimiento – TECSUP. Actualmente labora en Austral Group como Supervisor de Mantenimiento. Laboró en TASA como Analista de planificación de mantenimiento y previamente como Trainee de Operaciones.*



### Ing. Carlos Castro Polo

*Ingeniero Industrial – Universidad Nacional de Trujillo. Magíster en Ciencias con mención en Gestión de riesgos ambientales y seguridad en las empresas – Universidad Nacional de Trujillo. Auditor Interno ISO 45001 por SGS.*

*Certificado en 3M Trabajos en Altura. Labora actualmente en Danper como Jefe de Seguridad y Medio Ambiente. Gerente de GC Consultoría de Riesgos laborales. Laboró anteriormente en COPEINCA como Supervisor de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.*

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



**496** horas lectivas y **24** créditos

Inscripción	Costo en Cuotas (5)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 200.00	S/ 150.00	S/ 1000.00



## Certificación a nombre de la **Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional**



**496** horas académicas

Inscripción	Costo en Cuotas (5)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 80.00	S/ 100.00	S/ 450.00



## MEDIO DE PAGO:



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN  
CONSULTORÍA  
INHOUSE

<p><b>BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ</b></p> <p>N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES: <b>310-2283477035</b></p> <p><b>BCP</b></p> <p>Titular de la Cuenta: CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L</p> <p>*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción</p>	<p><b>Interbank</b></p> <p>N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES: <b>6203001670984</b></p> <p>Titular de la Cuenta: CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L</p> <p>*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 5.00 por comisión de interplaza</p>
---	--

## PAGOS INTERNACIONALES A TRAVÉS DE:



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



## PAGOS CON YAPE:



A nombre de:  
**MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ**  
**918328041**

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

A través de:





# CACP PERÚ

## ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú



CACP-PERU

## INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE NUEVO CHIMBOTE



953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968 ☎ 043-604932



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



info@cacperu.com



www.cacperu.com

RUC: 20600673310

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