



ESCUELA DE POSGRADO  
Universidad Nacional De Piura

PROMUEVE



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO  
DEL NORTE DEL PERÚ

ORGANIZA



CACP PERÚ  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

DIPLOMADO

# INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS

INICIO  
MARZO 09



384 HORAS  
ACADÉMICAS

24 CRÉDITOS



Certifica  
Escuela de Posgrado  
Universidad Nacional de Piura



PRECIO  
CORPORATIVO  
S/1000.00  
HASTA EL 28 DE FEBRERO

Modalidad:  
SEMI - PRESENCIAL








953 620 444



www.cacperu.com

# Información General

## INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS

-  **Inicio:**  
09 de marzo de 2025
-  **Duración:**  
06 Meses
-  **Horas y Créditos:**  
384 horas académicas y 24 créditos
-  **Certifica**  
Escuela de Posgrado  
**Universidad Nacional de Piura**
-  **Modalidad:**

Modalidad:  
**SEMI - PRESENCIAL** 

ORGANIZA



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA



ESCUELA DE POSGRADO  
Universidad Nacional De Piura



**DIPLOMADO**



## » 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: **"INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS"**, recibirán la certificación 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**



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.



Videokonferencias 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 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/)

# MÓDULOS

- MOD I. INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS
- MOD II. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4
- MOD III. AUDITORIAS INTERNAS DE SIG (SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES (AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE)
- MOD IV. TÉCNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS
- MOD V. TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS
- MOD VI. LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS
- MOD VII. 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 VIII. IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000
- MOD XI. GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018
- MOD X. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018
- MOD XI. GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES

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

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

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

<sup>(4)</sup> La modalidad de estudio puede variar según disposición del ponente.

## MÓDULO I



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 BRCCG



## MÓDULO II



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 III



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 IV



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 V



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

## MÓDULO VI

 29/06/2025

### 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° 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 VII



13/07/2025  
27/07/2025

### 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 toxicas en forma adecuada.
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- POES 8: Control de las plagas.



## MÓDULO VIII



10/08/2025  
24/08/2025

### 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 IX

 07/09/2025

### 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 X

 21/09/2025  
05/10/2025

### 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 XI

 19/10/2025

### 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

Certificado por la

Escuela de Posgrado  
**Universidad Nacional de Piura**



**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/ 1200.00

**PRECIO CORPORATIVO**  
**S/ 1000.00**  
HASTA EL 28 DE FEBRERO



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



CACPPerú



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.