



ESCUELA DE POSGRADO
Universidad Nacional De Piura

PROMUEVE



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DEL NORTE DEL PERÚ

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



Modalidad:
E-LEARNING

DIPLOMADO

10
AGOSTO

INICIO

INGENIERÍA

EN CALIDAD

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
**WASI MIKUNA, INDUSTRIAS
PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS**

384 HORAS

ACADÉMICAS

24 CRÉDITOS



Certifica
Escuela de Posgrado

Universidad Nacional de Piura



953 620 444








www.cacperu.com

Información General

INGENIERÍA EN CALIDAD

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR WASI MIKUNA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

-  **Inicio:**
10 de agosto de 2025
-  **Duración:**
07 Meses
-  **Horas y Créditos:**
384 horas académicas y 24 créditos
-  **Certifica**
Escuela de Posgrado
Universidad Nacional de Piura
-  **Modalidad:**
 - E-LEARNING** Clases Asíncronas

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CERTIFICA



ESCUELA DE POSGRADO
Universidad Nacional De Piura



DIPLOMADO



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



» 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 EN CALIDAD APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR COMUNITARIA WASI MIKUNA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS"**, 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.



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. 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

MÓDULO I



10/08/2025
24/08/2025

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 SGCA (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 II



07/09/2025

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



21/09/2025
05/10/2025

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



MÓDULO IV



19/10/2025

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



02/11/2025

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



16/11/2025

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



30/11/2025
14/12/2025

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



28/12/2025
11/01/2026

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



25/01/2026

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



08/02/2026
22/02/2026

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



08/03/2026

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 10 DE AGOSTO

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.