



ESCUELA DE POSGRADO
Universidad Nacional De Piura



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DEL NORTE DEL PERÚ



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

DIPLOMADO

INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS

INICIO
MAYO 24



576 HORAS
LECTIVAS
24 CRÉDITOS



Certifica
Escuela de Posgrado
Universidad Nacional de Piura



953 620 444








Modalidad:
E-LEARNING



www.cacperu.com

Información General

INGENIERÍA DE LA CALIDAD Y GESTIÓN POR PROCESOS

-  **Inicio:**
24 de mayo de 2026
-  **Duración:**
07 Meses
-  **Horas y Créditos:**
576 horas lectivas 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





» 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.



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. 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. PHS, USO DE VESTIMENTA ADECUADA, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, MANIPULACIÓN DE SUSTANCIAS CONCENTRADAS, CONTROL DE PLAGAS.
- MOD IV. IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000.
- MOD V. PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA – ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD DE ADULTERACIÓN INTENCIONAL (IAVA).
- MOD VI. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2026.
- MOD VII. GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGUN LA ISO 31000:2018.
- MOD VIII. GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES.
- MOD XI. INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS.
- MOD X. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4.
- MOD XI. TECNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS.
- MOD XII. TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

MÓDULO I

 24/05/2026

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 II

 07/06/2026
21/06/2026

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

 05/07/2026

PHS, USO DE VESTIMENTA ADECUADA, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, MANIPULACIÓN DE SUSTANCIAS CONCENTRADAS, CONTROL DE PLAGAS.

- Introducción
- Objetivos
- Programas pre - requisitos
- Programas de higiene y saneamiento
- Salud e higiene del personal
- Control de productos químicos
- Manejo integrado de plagas

MÓDULO IV

 19/07/2026
02/08/2026

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 V



16/08/2026

PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA – ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD DE ADULTERACIÓN INTENCIONAL (IAVA).

TEMA 01: OBJETIVOS DE CURSO

TEMA 02: ANTECEDENTES

TEMA 03: CONCEPTO BÁSICOS

TEMA 04: OBJETIVOS DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA.

TEMA 05: ESTRUCTURA DE UN PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA.


- Paso 1: Información General de la Empresa.
- Paso 2: Formar Equipo de Defensa Alimentaria
- Paso 3: Descripción de producto.
- Paso 4: Análisis de Vulnerabilidad.
- Paso 5: Establecer Estrategias de Mitigación.
- Paso 6: Monitorear el Plan de Defensa Alimentaria.

TEMA 06: ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD DE ADULTERACION INTENCIONAL.

- Metodología 1: 3 Elementos: Three Elements.
- Metodología 2: Tipo de actividad Clave: KAT.
- Metodología 3: Híbrido: 3 Elementos + Tipo de actividad Clave.
- Paso accionable del proceso.

TEMA 07: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

MÓDULO VI

 30/08/2026
13/09/2026

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2026

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 VII

 27/09/2026

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 VIII

 11/10/2026

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

MÓDULO IX

 25/10/2026
08/11/2026

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 SG CIA (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 X

 22/11/2026

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.

MÓDULO XI



06/12/2026

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.

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 XII

 20/12/2026

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

Certificado por la

Escuela de Posgrado
Universidad Nacional de Piura



576 horas lectivas y **24** créditos

Inscripción	Costo en Cuotas (7)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 200.00	S/ 150.00	S/ 1200.00



PRECIO CORPORATIVO S/ 1000.00
 HASTA EL 23 DE MAYO

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.