

ORGANIZA



Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con CACP PERÚ

PROMUEVE



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA



Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

Modalidad:
E-LEARNING



DIPLOMADO

INGENIERÍA EN CALIDAD

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

MÓDULOS

- I. LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL.
- II. IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).
- III. INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 - GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD.
- IV. INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015.
- V. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SEGÚN LA NORMA ISO/IEC 17020:2012.
- VI. NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO.
- VII. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBAL GAP VERSIÓN 5.2.
- VIII. IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000.
- IX. TÉCNICAS DE MUESTREO.
- X. TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

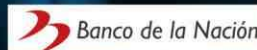
INSCRIPCIÓN **100.00**

COSTO EN CUOTAS (5) **200.00**

CERTIFICACIÓN **100.00**

COSTO AL CONTADO **1000.00**

RESERVE SU MATRÍCULA: N° CTA. CORRIENTE EN SOLES



4-646-03-8524



310-2283477-0-35



6203001670984

TODOS LOS PAGOS SE REALIZAN POR INTERMEDIO DEL BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ (BCP), AGENTE BCP Y BANCO INTERBANK SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO SÓLO EN NUESTRAS SEDES DE NUEVO CHIMBOTE Y HUANCAYO

**INICIO
24
MAYO**

INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDES

Sede **CHIMBOTE**
 Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
 (Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote
 Telf.: **953620444 / 920029799**
 Fijo: **043-604932**
 Email: **info@cacperu.com** Web: **http://cacperu.com**

Sede **HUANCAYO**
 Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
 (Referencia: Frente al Instituto Continental).
 Telf.: **918343626 / 918371932**
 Fijo: **064-583341**

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y
CAPACITACIÓN

CERTIFICA



CACP PERÚ



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



GLOBALG.A.P.



International
Featured Standards



CERTIFICA:



Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

DIPLOMADO EN:

INGENIERÍA EN CALIDAD

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

(HACCP/ISO 22000:2018 /FSSC 22000.v5 /ISO 17020:2012 /BRC/IFS/SQF/

GLOBALGAPV5.1/GMP+B2/GMP+B3/IFFO)

APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS

**INICIO 24
MAYO**



**Modalidad:
E-LEARNING**



BENEFICIOS

**DIPLOMA POR
384 HRS.
24 CRÉDITOS**



Diploma de Especialización Profesional expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.



Videoconferencias en formato DVD calidad HD



Tutoría permanente con los mejores ponentes.



Material Impreso full color + 1 Pioneer.



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

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y
CAPACITACIÓN

CERTIFICA



Informes e Inscripciones **SEDES**

Sede **CHIMBOTE**

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote

Tel.: **953620444 / 920029799**

Fijo: **043-604932**

Email: info@cacperu.com Web: <http://cacperu.com>

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
(Referencia: Frente al Instituto Continental).

Tel.: **918343626 / 918371932**

Fijo: **064-583341**



CACP PERÚ



» PRESENTACIÓN

La calidad e inocuidad de los alimentos es uno de los temas prioritarios para los principales organismos internacionales, tales como la FAO y OMS. El Perú como país exportador de alimentos, especialmente en el ámbito de las frutas y hortalizas, carnes, piscos y vinos, se ve hoy obligado a incrementar su preocupación por el tema de inocuidad, debido a los renombrados tratados de libre comercio. Los participantes al final del diplomado demostrarán las siguientes competencias y capacidades: Implementar y gestionar un sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en las organizaciones donde forman parte. Elaborar planes y programas de aseguramiento de la calidad, que integre a todas las gerencias, oficinas, secciones o áreas de las organizaciones. Implementar programas de GMP+B2 Y GMP+B3. Elaborar instructivos, formatos y manuales que contengan procedimientos basados en las normas ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, GMP+B2 y GMP+B3, como estándares de calidad.



» DIRIGIDO A

El programa está orientado a: Profesionales o técnicos de la industria de alimentos, nutricionistas, ingenieros agrónomos, agroindustriales, pesqueros, jefes de servicio de alimentación, gerentes y ejecutivos de empresas y gremios empresariales, responsables del diseño, implementación, mantención y mejora del sistema de gestión de calidad alimentaria y para todos aquellos profesionales que quieran proyectar o potenciar su carrera como consultores en alimentos en forma independiente o en su propia empresa.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización en: "INGENIERIA EN CALIDAD APLICADO AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, INDUSTRIAS PESQUERAS Y AGROEXPORTADORAS", expedido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.



» BENEFICIOS



Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24h / 7d).



Videoconferencias en formato DVD calidad HD.



Material Impreso full color.



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

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

PLATAFORMA 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.
- ✓ Este sistema permite la creación de "aulas virtuales"; en ellas se produce la interacción entre tutores y alumnos, y entre los mismos alumnos; como también la realización de evaluaciones, el intercambio de archivos, la participación en foros, chats, y una amplia gama de herramientas adicionales.
- ✓ 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 DE LA MODALIDAD E-LEARNING

AULA VIRTUAL CACP - PERÚ | E-LEARNING

ELIMINA LAS DISTANCIAS FÍSICAS

Se utilizan herramientas como correo electrónico, foro o chat para establecer la comunicación entre los participantes.

FAVORECE LA INTERACCIÓN

Los alumnos pueden comunicarse unos con otros, con el tutor y con los recursos on-line disponibles en Internet.

PERMITE FLEXIBILIDAD HORARIA

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ, el alumno accede a las videoconferencias en el momento que dispone de tiempo. Las 24 horas del día, los 7 días de la semana en los 365 días del año.

DISPOSICIÓN DE RECURSOS ON-LINE Y MULTIMEDIA

Internet proporciona acceso instantáneo e ilimitado a una gran cantidad de recursos, como textos, gráficos, audio, vídeo, animaciones, etc.

FÁCIL Y RÁPIDA ACTUALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos se actualizan de manera fácil y rápida. Cualquier cambio de legislación, nuevo recurso, etc. Se puede incorporar inmediatamente al curso.

EXPOSITORES DESTACADOS INTERNACIONALMENTE

Podemos tener la oportunidad de interactuar con expertos de todo el mundo, a los que resultaría difícil acceder de manera presencial.

www.cacperu.com/intranet/ 

TEMARIO

INGENIERÍA EN CALIDAD

MÓDULO I



Domingo 24 de mayo de 2020

LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS NACIONAL E INTERNACIONAL**TEMA 01: LEGISLACIÓN SANITARIA PERUANA**

- ✓ Introducción al ordenamiento jurídico en el Perú. Normas sanitarias.
- ✓ Interpretación de la Ley de Inocuidad Alimentaria D.L. N°1062 y su reglamento. Sistema de inocuidad alimentario. Autoridades competentes.
- ✓ Revisión de normas de la DIGESA: Administrativas. Técnicas. Penales.
- ✓ Revisión de normas SENASA.

TEMA 02: LEGISLACIÓN SANITARIA INTERNACIONAL

- ✓ Codex Alimentarius, Organización Mundial de la Salud Animal (OIE) y Asamblea Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC). Definición, estructura e importancia del Codex Alimentario, OIE e IPPC.
- ✓ Regulación sanitaria en la Comunidad Económica Europea. Autoridad sanitaria, competencias y conformación. Reglamentos sanitarios: 852 y 853/2004. Control de la importación de productos alimenticios en la Unión Europea. Mecanismos de control en frontera. Requisitos de importación de productos y animales en la UE. Rol del punto de contacto de la Comisión Europea para el Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Piensos, RASFF y trazabilidad
- ✓ Código de Regulación Federal (CFR) y Sistema de Inocuidad Alimentario en los EEUU. Autoridad sanitaria, competencias y conformación del sistema de inocuidad alimentario. 21 CFR. Definición, estructura e importancia. Requisitos Sanitarios para la exportación e importación en los EEUU. Procedimientos para la importación de alimentos a los EEUU. Requisitos para la exportación de alimentos al mercado norteamericano.



Domingo 31 de mayo y 07 de junio de 2020

MÓDULO II

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

- ✓ I. INTRODUCCION. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).
- ✓ II. REVISION Y ESTUDIO NORMATIVA SANITARIA NACIONAL E INTERNACIONAL
- ✓ III. DOCUMENTOS SOLICITADOS POR NUESTRAS AUTORIDADES NACIONALES E INTERNACIONALES
- ✓ IV. PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN SANITARIA DE LAS INSTALACIONES
- ✓ V. ELABORACION DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O MANIPULACION (BPM)
- ✓ VI. ELABORACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)
- ✓ VII. SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (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

TEMARIO**INGENIERÍA EN CALIDAD**

- Paso 1: Formar un Equipo HACCP.
 - Paso 2: Describir el producto.
 - Paso 3: Determinar el uso previsto del alimento.
 - Paso 4: Elaborar un Diagrama de Flujo.
 - Paso 5: Confirmar "in situ" el Diagrama de Flujo.
 - Paso 6: Enumerar todos los peligros posibles relacionados con cada etapa; realizando un análisis de peligros y determinando las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1).
 - Paso 7: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2).
 - Paso 8: Establecer los Límites Críticos para cada PCC (Principio 3).
 - Paso 9: Establecer un Sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio 4).
 - Paso 10: Establecer Medidas Correctoras (Principio 5).
 - Paso 11: Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 6).
 - Paso 12: Establecer un Sistema de Documentación y Registro (Principio 7).
- Taller



Domingo 21 de junio de 2020

MÓDULO III**INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 - GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD.****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



Domingo 05 de julio de 2020

MÓDULO IV**INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015****TEMA 01: SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015**

- ✓ Conceptos generales de la calidad.
- ✓ Evolución del concepto de la calidad.
- ✓ Normalización, Evaluación de la Conformidad y Acreditación.
- ✓ Principios de Gestión de la Calidad.
- ✓ Enfoque de procesos. Familia de Normas ISO 9000.
- ✓ La Norma ISO 9001.

TEMA 02: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 9001: 2015

TEMARIO

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ Contexto de la organización: Comprender la organización y su contexto. Comprender las necesidades y expectativas de las partes interesadas. Determinar el alcance del sistema de gestión de la calidad. Gestión de la calidad.
- ✓ Liderazgo: Liderazgo y compromiso. Política de calidad. Funciones de la organización, responsabilidades y autoridades.
- ✓ Planificación. Acciones para afrontar riesgos y oportunidades. Objetivos de calidad y planificación para lograrlos. Planificación de los cambios.
- ✓ Soporte: Recursos. Competencia. Conciencia. Comunicación. Información documentada.
- ✓ Operación: Planificación y control operativo. Determinación de las necesidades del mercado y de las interacciones con los clientes. Planificación operacional. Control de la prestación externa de bienes y servicios. Desarrollo de productos y servicios. La producción de bienes y prestación de servicios. Liberación de bienes y servicios. No conformidades de bienes y servicios.
- ✓ Evaluación del desempeño: Seguimiento, medición, análisis y evaluación. Auditoría Interna. Revisión por la dirección
- ✓ Mejora: No conformidad y acciones correctivas. Mejora

MÓDULO V



Domingo 19 de julio de 2020

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SEGÚN LA NORMA ISO/IEC 17020:2012

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- ✓ La importancia de conocer los criterios de evaluación/auditoría- Requisitos de la Norma NTP-ISO /IEC 17020: 2009- Criterios de Acreditación del SNA.

TEMA 02: PLANIFICACIÓN

- ✓ Elaboración del Programa de Evaluación/Auditoría.
- ✓ Estrategias para la elaboración de un Programa de Evaluación/auditoría.
- ✓ Alcance de las evaluaciones/auditorías.
- ✓ Seguimiento del programa de Evaluación/Auditoría.

TEMA 03: PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- ✓ Elaboración de los planes de evaluación/auditoría.
- ✓ Selección y Calificación del Equipo Evaluador/auditor.
- ✓ Competencias del Evaluador/auditor.
- ✓ Competencias del Experto Técnico.
- ✓ Programa de capacitación y formación.
- ✓ Sistema de evaluación, reevaluación y calificación de evaluadores/auditores.

TEMA 04: EJECUCIÓN

- ✓ Evaluación/Auditoría de la documentación.
- ✓ Preparación de las listas de verificación.
- ✓ Hallazgos de la Evaluación/Auditoría documentaria.
- ✓ Decisiones y Acciones a tomar sobre los hallazgos.
- ✓ Técnicas para la ejecución de las evaluaciones de campo.
- ✓ Principios básicos de una evaluación/auditoría.
- ✓ La dirección del proceso de evaluación/auditoría.
- ✓ Aspectos que deben ser evaluados/auditados.
- ✓ La importancia del muestreo.
- ✓ La importancia de las comunicaciones (retroalimentación).
- ✓ La importancia de las formas.

TEMARIO

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ La importancia de las evidencias y como hallarlas.
- ✓ La reunión de apertura.
- ✓ Como evaluar/auditar los requisitos según la Norma ISO/IEC 17020.
- ✓ Condiciones de la evaluación/auditoria.
- ✓ Calificación de los hallazgos.
- ✓ La reunión de cierre.
- ✓ El informe de evaluación/auditoria.
- ✓ Seguimiento de las No Conformidades y observaciones.

TEMA 05: VERIFICACIÓN

- ✓ Evaluación de los resultados del proceso de evaluación/auditoria.
- ✓ Evaluación de la programación y planificación.
- ✓ Evaluación de los evaluadores/auditores y expertos técnicos.
- ✓ Evaluación de los resultados de la evaluación/auditoria.

TEMA 06: ACCIONES

- ✓ Revisión y mejora del proceso de evaluación/auditoria.
- ✓ Resumen y conclusiones.



Domingo 02 de agosto de 2020

MÓDULO VI

NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO.

TEMA 01: NORMA INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS), VERSION 6.1

- ✓ Responsabilidad de la Alta Dirección, Sistemas de Gestión de la Calidad.
- ✓ Gestión de Recursos.
- ✓ Procesos de Producción. Medición, Análisis y Mejora.

TEMA 02: SAFETY QUALITY FOOD (SQF). SEGURIDAD DE CALIDAD ALIMENTARIA

TEMA 03: BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM), V.8

- ✓ Origen e historia de la Norma. Introducción a los cambios. Directorio BRC:
- ✓ Compromiso de la Dirección. El plan HACCP.
- ✓ Control. Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (SGCIA) y estándares del sitio. Control del producto. Control del proceso. Personal y Auditorías.

TEMA 04: NORMA BASC

- ✓ Introducción. Contenido. Enfoque a Procesos. Basados en el Riesgo. Interpretación de elementos de la Norma BASC (v.04-2012). Interpretación de Estándares BASC (v.04-2012).

TEMARIO**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA****TEMA 05: GMP+B2**

- ✓ Interpretación de la Norma GMP+ B2 Alcance: Esta norma contiene las condiciones y requisitos para la seguridad de los piensos: Producción / procesamiento de las materias primas; Comercio de piensos. Almacenamiento y / o transbordo de los alimentos. La norma no está destinada a la producción de aditivos para piensos

TEMA 06: GMP+B3

- ✓ Interpretación de la Norma GMP+ B3. Alcance: El solicitante define y registra el alcance del sistema, incluye los ingredientes y actividades relacionadas con los ingredientes, en que el solicitante es responsable. Inicio y fin de su responsabilidad. Comercio, almacenamiento, transporte y proceso. Descripción el tipo y número de transportes y compartimientos de carga, métodos de limpieza usados. Los locales involucrados en los procesos.

TEMA 07: NORMA IFFO. NORMA PARA ACEITES DE PESCADO

- ✓ Alcance: Fin y propósito.
- ✓ Descripción: Productos que se van a cubrir.
- ✓ Composición esencial y factores de calidad: Rango de composición de ácidos grasos para los llamados Aceites de Pescado y límites para los parámetros de calidad, tales como el índice del peróxido y ácidos libres de grasas.
- ✓ Aditivos Alimentarios: Como la inclusión de tocoferoles y extractos de romero como aditivos en aceites de pescado.
- ✓ Contaminantes: Niveles máximos para, por ejemplo, arsénico y plomo.
- ✓ Higiene: General y Microbiológica.
- ✓ Etiquetado: Requisitos e información necesaria en las etiquetas, por ejemplo, posible etiquetado para salmón cultivado.
- ✓ Métodos de Análisis y Muestreo: Métodos prescritos de análisis para los parámetros de calidad y contaminantes.



Domingo 16 de agosto de 2020

MÓDULO VII**IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.2****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.

TEMARIO**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA****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 1 Gestión 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.



Domingo 30 de agosto de 2020

MÓDULO VIII**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.**

- ✓ Enfoque de procesos para la gestión.
- ✓ Introducción sobre normalización en alimentos, según organizaciones internacionales como la ISO y la FSSC 22000.

TEMA 02: : PRESENTACIÓN DE LA FAMILIA DE NORMAS ISO 22000.

- ✓ Requisitos generales del SGIA.
- ✓ Estructura general de la norma ISO 22000 y FSSC 22000.
- ✓ Enfoque a la gestión P-H-V-A. Requisitos de la documentación.

TEMA 03: RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN. PLANIFICACIÓN DEL SGIA.

- ✓ Política y objetivos de inocuidad.
- ✓ Comunicación interna y externa.
- ✓ Plan de respuesta ante emergencias.
- ✓ Gestión de los recursos.

TEMA 04: PROGRAMAS PRE-REQUISITOS.

- ✓ Reconocimiento de normativa existente: 007-98-SA, Codex alimentarius, ISO 22002-1.

TEMARIO**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA****TEMA 05: ANÁLISIS DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS DE INOCUIDAD.**

- ✓ Determinación y clasificación de las medidas de control.
- ✓ Determinación de los PCC.
- ✓ Programas pre-requisitos operacionales.
- ✓ Tablero de control HACCP.
- ✓ Análisis de aspectos importantes sobre la ISO 22004.

TEMA 06: VALIDACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL.

- ✓ Sistema de verificación, actualización del SGIA. Gestión de la mejora; Acciones correctivas y Acciones preventivas.

**MÓDULO IX
TÉCNICAS DE MUESTREO**

Domingo 13 de septiembre de 2020

TEMA 01: ISO 3534-2. VOCABULARIO DE MUESTREO PARA ACEPTACIÓN DE LOTES.**TEMA 02: 2NTP-ISO 2859-10. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION 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 INSPECCION POR ATRIBUTOS.

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

TEMA 05: NTP-ISO 2859-3. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA INSPECCION 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: NTP 700.002. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCION.

TEMARIO

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Domingo 27 de septiembre de 2020

MÓDULO X**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

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

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 .

TEMA 05: REGISTRO DE MARCA

- ✓ Generalidades
- ✓ Tipos de marca
- ✓ Requisitos de registro

TEMA 06: REGISTRO SANITARIO

- ✓ Conceptos generales
- ✓ Normativa 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
- ✓ Taller

**DIPLOMA POR**
384 HORAS ACADÉMICAS**DURACIÓN**
5 MESES**HORARIO**Sábados
9:00 am - 1:00 pm
3:00 pm - 7:00 pm



INVERSIÓN:

INSCRIPCIÓN	100.00
COSTO EN CUOTAS (5)	200.00
CERTIFICACIÓN	100.00
COSTO AL CONTADO	1000.00

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

310-2283477035

Titular de la Cuenta:

**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



Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

6203001670984

Titular de la Cuenta:

**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 comisión de interplaza



PAGOS A TRAVÉS DE:



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

Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

4-646-03-8524

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

A través de:



INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE CHIMBOTE

953620444 | 920029799

Sede **CHIMBOTE**

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote

043-604932

info@cacperu.com | www.cacperu.com

SEDE HUANCAYO

918371932 | 918343626

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
(Referencia: Frente al Instituto Continental).

064-583341

