

ORGANIZAN



CACP PERÚ
ASESORIA Y CAPACITACIÓN

Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con CACP PERÚ



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA:



Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN:

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

BASADO EN LA ISO 22000

SEMIPRESENCIAL - VIRTUAL

ONLINE EN **VIVO**

INICIO
MARZO
24

DIPLOMA POR
384 HRS.
24 CRÉDITOS

GLOBALG.A.P. v5.0
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



EXPOSITORES

Ing. Antonio Sabino Gadea Guillen
Mg. Victor Quispe Carranza
Blgo. Daniel Alvarez Zambrano
Ing. Jhon Velasquez Castellares

BENEFICIOS

- 1.- Diploma de Especialización Profesional a nombre de la Universidad Nacional de Piura.
- 2.- Tutoría permanente con los mejores ponentes.
- 3.- Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24 horas del día).
- 4.- 1 libro de regalo!!, sólo 10 primeros inscritos
- 5.- Videoconferencias en formato DVD calidad HD.
- 6.- Material Impreso full color + 1 Pioneer.
- 7.- Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)
- 8.- Tablet de Regalo por inscripción en el segundo diplomado.

MÓDULOS

- I. MICROBIOLOGIA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- II. IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POES.
- III. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.
- IV. GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.
- V. IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP V. 5.0.
- VI. AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

CLASES QUINCENALES
SÁBADOS

9:00 - 1:00 y 3:00 - 7:00

LUGAR

AUDITORIO CENTRAL CACP PERÚ

INSCRIPCIÓN	100.00
COSTO EN CUOTAS (5)	200.00
CERTIFICACIÓN	100.00
COSTO AL CONTADO	1,200.00

RESERVE SU MATRÍCULA: N° CTA. CORRIENTE EN SOLES

Banco de la Nación

Banco de Crédito **BCP**

4-646-03-8524

310-2283477-0-35

TODO PAGO SE REALIZA POR INTERMEDIO DEL BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ (BCP), AGENTE BCP. SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO SÓLO EN NUESTRA SEDE CENTRAL DE NUEVO CHIMBOTE

PAGO ANTICIPADO HASTA EL 24 DE MARZO

UN SÓLO PAGO S/ **1,000.00**

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORIA Y
CAPACITACIÓN

PROMUEVE



CERTIFICA



Informes e Inscripciones

Telf.: 953620444 / 920029799

Fijo: 043-604932

Email: info@cacperu.com

Web: http://cacperu.com

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 -

2do. Nivel (Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote



CACP PERÚ



DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN:

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

BASADO EN LA ISO 22000

**INICIO 24
MARZO**



BENEFICIOS

**DIPLOMA POR
384 HRS.
24 CRÉDITOS**



Diploma de Especialización Profesional a nombre 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)





HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

■ MODALIDAD 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.

■ MODALIDAD VIRTUAL

El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verlo ONLINE EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder a todas las ventajas de esta modalidad, es imprescindible tener CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL USO DE INFORMÁTICA (manejo de navegadores, correo electrónico, uso de procesadores de texto, impresión de documentos, descarga de documentos, etc). Así como contar de una buena conexión a la red y una computadora con características convencionales de memoria y configuración. El material educativo, tales como el DVD con el contenido de las filmaciones de las conferencias, las diapositivas impreso por clase se le enviará a su domicilio.

- ✓ **Desarrollo de 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.
- ✓ **VIDEOCONFERENCIAS** impartidas por docentes calificados por cada módulo.
- ✓ **MATERIALES DE ESTUDIO** a través de los cuales se ofrecen los contenidos del curso, realizados por los docentes de cada materia en PDF.
- ✓ **MATERIALES COMPLEMENTARIOS** como artículos, normatividad, casos, presentaciones, capítulos de libros y/o enlaces a sitios web de interés.
- ✓ **TUTORÍA ACADÉMICA PERMANENTE** donde contará, durante todo el módulo el desarrollo del diplomado con la posibilidad de comunicarse con el expositor responsable del módulo mediante correo electrónico a través de info@cacperu.com.
- ✓ **Acceso al INTRANET CACP PERÚ**, donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.
- ✓ **FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO** de acuerdo con su disponibilidad de tiempo.
- ✓ **EVALUACIONES EN LÍNEA** con respuesta única.
- ✓ **EQUIVALENCIA EN CURSO Y/O DIPLOMAS:** no se especifica la modalidad de estudio tomada.

■ PRESENTACIÓN:

Existe una necesidad proporcionar conocimiento teórico-práctico completo que abarque el ámbito de la normalización, gestión de procesos, sistemas de calidad basados en normas ISO, análisis y manejo del riesgo en la industria alimentaria, así como el estudio de la epidemiología de los agentes infecciosos presentes, para lograr un mejor control de posibles brotes de enfermedad, con conocimientos avanzados sobre los microorganismos y componentes tóxicos que pueden alterar y deteriorar la calidad nutricional de los alimentos. En este contexto, se considera prioritaria la formación de recursos humanos competentes, con un enfoque amplio sobre la ciencia y tecnología alimentaria, tanto en el campo de la inocuidad como del procesamiento y la tecnología agroindustrial y pecuaria como ejes prioritarios en los sistemas de gestión de la Inocuidad Alimentaria.

■ DIRIGIDO:

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, distribución, comercialización, expendio de alimentos o provisión de productos para el sector alimentario.

■ CERTIFICA:

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización profesional en: "SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA", expedido por Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Piura.

**6 DURACIÓN
MESES**

**384 HORAS
ACADEMICAS**



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO I: MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

- ✓ Microbiología, Seguridad alimentaria, fuentes de contaminación de alimentos.
- ✓ Contenido de un sistema de seguridad alimentaria.
- ✓ Codex alimentarius: estados, miembros Comisión Codex Alimentarius, relación entre una norma Codex y los acuerdos MSF / OTC.
- ✓ Procedimientos de elaboración del Codex (8 pasos).
- ✓ Cuadro Organizacional del Codex: CIPF y OIE, legislación peruana.

MÓDULO II: IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs .

- ✓ Procedimientos operativos estandarizados "POES".
- ✓ Buenas prácticas de manufactura "BPM".
- ✓ Análisis de riesgos y puntos críticos de control "HACCP".

MÓDULO III: IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.

- ✓ Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium).
- ✓ Implementación del Protocolo IFS (International Food Standard).
- ✓ Implementación del Protocolo SQF (Safe Quality Food)..
- ✓ Implementación del Protocolo FSMA (Food Safety Modernization Act).

MÓDULO IV: GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.

- ✓ La ISO 9001:2015, Sistema de gestión de calidad, responsabilidad de la Dirección .
- ✓ Gestión de los recursos, realización del producto o prestación del servicio.
- ✓ Medición, análisis y mejora .
- ✓ Implementación e integración de un sistema de gestión riesgos en la calidad.
- ✓ Documentación de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.
- ✓ Mantenimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- ✓ Indicadores para una gestión de la calidad de alto nivel.

MÓDULO V: IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP.

- ✓ Producción Primaria, origen de la Buenas Prácticas Agrícolas BPA.
- ✓ Sistemas de gestión agrícola, Protocolo GlobalGAP, Reglamento General, PCCC.
- ✓ Documentos normativos, beneficios de la implementación de la Norma.
- ✓ Tipos de registros y procedimientos: Niveles.
- ✓ Desarrollo del módulo base para todo tipo de explotación agropecuaria, cultivos, frutas y hortalizas.
- ✓ Protección del Medioambiente, Gestión de Residuos, Salud y Bienestar de los Trabajadores.

MÓDULO VI: AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

- ✓ Conocimientos esenciales, interpretación de la norma ISO 22000:2005.
- ✓ Elementos principales de la norma ISO 22000:2005.
- ✓ Principios de inocuidad de los alimentos, normas de auditoría.
- ✓ Preparación de la auditoría.
- ✓ Selección del equipo auditor, responsabilidades del equipo auditor y auditados.
- ✓ Alcance de la auditoría, revisión de la documentación del SGIA.

EXPOSITORES:

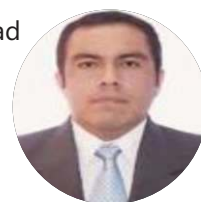


Mg. Victor Quispe Carranza

Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – Division Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. Coordinador del Sistema de Calidad de CJRL de Plantas de Trujillo y Sullana. Jefe de Sistemas de Calidad-CJRL Planta RIMAC. Coordinador del Sistema Integrado de Gestión (SIG) para Planta Callao.

Ing. Antonio Sabino Gadea Guillen

Ingeniero titulado con estudios de postgrado en Gestión Ambiental y en Gestión de la Calidad Total y Productividad. Asesor en implantación y auditorías de sistemas de calidad, buenas prácticas de manufactura, herramientas de calidad, proyectos de mejora, inspección, muestreo y control estadístico. Experiencia en manejo de procesos productivos y en administración de empresas. Docente a nivel de especializaciones y diplomados en Universidades e Institutos del país en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Habilidades para el trabajo en equipo, liderazgo y motivación de personal. Conocimiento de computación e inglés intermedio.



Blgo. Daniel Alvarez Zambrano

Profesional en Biología Pesquera con experiencia en Inspecciones Higiénico Sanitarias y Auditorías para Inocuidad y Calidad alimentaria en sistemas tales como: HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Safety Standards & Operating Procedures), SQF (SafeQuality Food), BRC, IFS y GMP B2-B3. Auditor acreditado en estándares privados como YUM, Burger King, Brinker, Carlson, Costco, Auchan y CARREFOUR. Experiencia abarca auditorías realizadas en Perú, Ecuador, Chile, Argentina, Bolivia, Nicaragua y México.

Ing. Jhon Velasquez Castellares

Ingeniero Agrónomo con más de 20 años de experiencia en el campo agrícola, con Maestría en Comercio y Negociaciones Internacionales – Magíster en Gestión Pública, Primer Public Trainer Globalgap en Perú, Especialista en Finanzas en Agronegocios y Diplomado en Administración de Negocios y Gestión Empresarial.



BENEFICIOS

- 1.- Diploma de Especialización Profesional a nombre de la Universidad Nacional de Piura.
- 2.- Tutoría permanente con los mejores ponentes.
- 3.- Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24h / 7d).
- 4.- 1 libro de regalo!!, sólo matriculados a Corporativo.
- 5.- Videoconferencias en formato DVD calidad HD.
- 6.- Material Impreso full color + 1 Pioneer.
- 7.- Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)
- 8.- Tablet de Regalo por inscripción en el segundo diplomado.

INVERSIÓN:

INSCRIPCIÓN	100.00
COSTO EN CUOTAS (5)	200.00
CERTIFICACIÓN	100.00
COSTO AL CONTADO	1200.00

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES

Banco de Crédito
>BCP< 310-2283477035

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar \$1. 7.50 por cada Transacción



CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Informes e Inscripciones

Telf.: 953620444 / 920029799

Fijo: 043-604932

Email: info@cacperu.com

Web: http://cacperu.com

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

OLVA COURIER
El courier más grande del Perú

Serpost
El Correo del Perú
SERVICIOS POSTALES DEL PERÚ S.A.



CACAP PERÚ

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