

ORGANIZAN



Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con CACP PERÚ



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL NORTE DEL PERÚ

CERTIFICA:



Universidad Nacional De Piura
ESCUELA DE POSGRADO

DIPLOMADO EN:

"SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA"

BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.

DIPLOMA POR
480 HRS.
24 CRÉDITOS



INICIO
OCTUBRE
14



MÓDULOS

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



PONENTES

Mg. Victor Quispe Carranza
Blgo. Daniel Alvarez Zambrano
Ing. Jhon Velasquez Castellares



HORARIOS:

DOMINGOS

9:00 - 1:00 Y 3:00 - 7:00

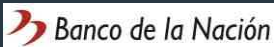
INSCRIPCIÓN **100.00**

COSTO EN CUOTAS (5) **200.00**

CERTIFICACIÓN **100.00**

COSTO AL CONTADO **1,200.00**

RESERVE SU MATRÍCULA: N° CTA. CORRIENTE EN SOLES



4-646-03-8524

310-2283477-0-35

PAGO ANTICIPADO

HASTA EL 23 DE SEPTIEMBRE

S/ 1,000.00

PROMOCIÓN ESPECIAL

ORGANIZA



PROMUEVE



CERTIFICA



Informes e Inscripciones

Cel.: 953620444 / 920029799 /

918343626 / 918371932 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 A LA NTP ISO 22000:2005.

INICIO 14
OCTUBRE

Modalidades:

PRESENCIAL

VIRTUAL

BENEFICIOS

DIPLOMA POR
480 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)



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 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, 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 BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.", expedido por 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)



FLEXIBILIDAD
DE ESTUDIO



ACCESO A
INTRANET



MATERIALES
DE ESTUDIO

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

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 verla 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.

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.

VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL

Intranet CACP | Aula Virtual




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.

VIDEOCONFERENCIAS
Impartidas por docentes calificados por cada módulo.

INTRANET
Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

www.cacperu.com/intranet/ 

TEMARIO

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

TEMA 01

MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.



Sábado 14 de Octubre

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.

TEMA 02

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs.



Sábado 10 de Noviembre

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

TEMA 03

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.



Sábado 08 de Diciembre

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).

TEMA 04

GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.



Sábado 05 de Enero

La ISO 9001:2015, Sistema de gestión de calidad, responsabilidad de la Dirección .
Documentación de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.
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.
Indicadores para una gestión de la calidad de alto nivel.
Mantenimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

TEMA 05

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP.



Sábado 02 de Febrero

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.

TEMARIO

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

TEMA 06



Sábado 02 de Marzo

AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

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

PONENTES

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

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.

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 ControlPoints), 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.



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD
ALIMENTARIA BASADO A LA NTP ISO 22000:2005.

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL

INVERSIÓN:

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

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

N° 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



N° 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



920029799 / 953620444

918343626 / 918371932



043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

