



CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Modalidad:
E-LEARNING



CURSO

INTERPRETACIÓN DE LA NORMA **BRCGS v9**

INICIO **07** 
SEPTIEMBRE



Certificado
40 hrs



953 620 444



www.cacperu.com



» PRESENTACIÓN

El curso Interpretación de la Norma BRCGS v9 ofrece una formación completa en los lineamientos internacionales de inocuidad y calidad alimentaria, abordando desde los fundamentos históricos y normativos hasta los requisitos específicos de la versión 9. Tocando temas como la alta dirección, el desarrollo de planes de seguridad alimentaria basados en HACCP, la gestión de calidad, el control de establecimientos, productos y procesos, así como la capacitación y la higiene del personal. Además, se revisan aspectos críticos como la gestión de alérgenos, defensa alimentaria, trazabilidad, auditorías internas, y la aplicación en zonas de alto riesgo y alto cuidado.



» DIRIGIDO A

Profesionales, jefes de Calidad, técnicos, estudiantes, encargados en la implementación de BPM, POES, controles y registros de procesos y procedimientos, consultores en alimentos.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **"INTERPRETACIÓN DE LA NORMA BRCGS v9"**, expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.

-  FECHAS DEL EVENTO
07/09/2025 y 21/09/2025
-  MODALIDAD
E-LEARNING (Clases grabadas) 
-  CERTIFICACIÓN
40 HORAS ACADÉMICAS
-  DURACIÓN
4 SESIONES





» 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/



TEMARIO

07/09/2025 y 21/09/2025

• TEMA 01: INTRODUCCION

- Casos de inocuidad alimentaria.
- Aparición de la FDA.
- Aparición de los POES.
- GMP + SSOP.

TEMA 02: BRCGS Versión 09

- Definición y Novedades en la versión 9.
- Tipos de auditorías.
- Explicación de términos.
- Taller N°01: Juego de Kahoot N° 01.

TEMA 03: REQUISITOS – CAPITULO 1: COMPROMISO DE LA ALTA DIRECCIÓN (GERENCIA SÉNIOR)

- Lista de los Requisitos de BRCGS Versión 09.
- Compromiso de la alta dirección y mejora continua.
- Taller N° 02: Pruebas de comprensión.
- Estructura organizativa, responsabilidades y equipo de gerencia.
- Taller N°03: Juego de Kahoot N° 02.

TEMA 04: CAPITULO 2 - PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – HACCP

- Equipo de seguridad alimentaria HACCP (equivalente al Paso 1 del Codex Alimentarius).
- Programas de prerrequisitos.
- Descripción del producto (equivalente al Paso 2 del Codex Alimentarius).
- Identificación del uso previsto (equivalente al Paso 3 del Codex Alimentarius).
- Elaboración de un diagrama de flujo del proceso (equivalente al Paso 4 del Codex Alimentarius).
- Verificación del diagrama de flujo del proceso (equivalente al Paso 5 del Codex Alimentarius).
- Enumeración de todos los peligros potenciales asociados con cada paso del proceso, realizar un análisis de peligros y considerar cualquier medida para controlar los peligros identificados (equivalente al Paso 6 del Codex Alimentarius, Principio 1).
- Determinación de los PCC (equivalente al Paso 7 del Codex Alimentarius, Principio 2).
- Establecimiento de límites críticos validados para cada PCC (equivalente al Paso 8 del Codex Alimentarius, Principio 3).
- Establecimiento de un sistema de seguimiento para cada PCC (equivalente al Paso 9 del Codex Alimentarius, Principio 4).
- Establecimiento de un plan de medidas correctivas (equivalente al Paso 10 del Codex Alimentarius, Principio 5).
- Validación del plan HACCP y establecimiento de procedimientos de verificación (equivalente al Paso 11 del Codex Alimentarius, Principio 6).
- Documentación y mantenimiento de registros HACCP (equivalente al Paso 12 del Codex Alimentarius, Principio 7).
- Taller N° 04: Pruebas de comprensión.
- Taller N° 05: Juego de Kahoot N° 03.

TEMARIO

TEMA 05: CAPITULO 3 - SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Manual de calidad y seguridad alimentaria.
- Control de documentos.
- Cumplimentación y mantenimiento de registros.
- Auditorías internas.
- Aprobación y vigilancia de proveedores y materias primas.
- Especificaciones.
- Acciones correctivas y preventivas.
- Control de producto no conforme.
- Trazabilidad.
- Gestión de quejas.
- Gestión de incidentes, retiro y recuperación de productos.
- Taller N° 06: Pruebas de comprensión.
- Taller N° 07: Juego de Kahoot N° 04.

TEMA 06: CAPITULO 4 - NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

- Estándares externos y seguridad del sitio.
- Defensa alimentaria.
- Diseño, flujo de productos y segregación.
- Estructura del edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento.
- Servicios: agua, hielo, aire y otros gases.
- Equipos.
- Mantenimiento.
- Instalaciones para el personal.
- Control de contaminación química y física de productos: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado.
- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
- Limpieza e higiene.
- Residuos y eliminación de residuos.
- Gestión de los excedentes de alimentos y productos para la alimentación animal.
- Gestión de plagas.
- Instalaciones de almacenamiento.
- Expedición y transporte.
- Taller N° 08: Pruebas de comprensión.
- Taller N° 09: Juego de Kahoot N° 05.

TEMA 07: CAPITULO 5 - CONTROL DE PRODUCTOS

- Diseño y desarrollo de productos.
- Etiquetado del producto.
- Gestión de alérgenos.
- Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto.
- Envasado del producto.
- Inspección de productos, pruebas de productos in situ y análisis de laboratorio.
- Liberación del producto.
- Alimentos para mascotas y piensos.
- Conversión primaria animal.
- Taller N° 10: Juego de Kahoot N° 06.

TEMARIO

TEMA 08: CAPITULO 6 - CONTROL DE PROCESOS

- Control de operaciones.
- Control de etiquetado y envasado.
- Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades.
- Calibración y control de dispositivos de medición y monitoreo.

TEMA 09: CAPITULO 7 – PERSONAL

- Capacitación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento.
- Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento.
- Revisiones médicas.
- Ropa de protección: personal o visitantes de las áreas de producción.

TEMA 10: CAPITULO 8 – ZONAS DE RIESGO DE PRODUCCIÓN: ALTO RIESGO, ALTO CUIDADO Y ALTO CUIDADO AMBIENTAL

- Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación en zonas de alto riesgo, alto cuidado y ambiente de alto cuidado.
- Estructura del edificio en zonas de alto riesgo y alto cuidado.
- Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo y alto cuidado.
- Instalaciones del personal para zonas de alto riesgo y alto cuidado.
- Limpieza e higiene en zonas de alto riesgo y alto cuidado.
- Residuos y eliminación de residuos en zonas de alto riesgo y alto cuidado.
- Ropa de protección en zonas de alto riesgo y alto cuidado.
- Taller N°11: Juego de Kahoot N° 07.
- TEMA 11: CAPITULO 9 – REQUISITOS PARA PRODUCTOS COMERCIALIZADOS
- Plan de seguridad alimentaria – HACCP.
- Aprobación y seguimiento del desempeño de los fabricantes / envasadores de productos alimenticios comercializados.
- Especificaciones.
- Inspección de productos y pruebas de laboratorio.
- Legalidad del producto.
- Trazabilidad.



INVERSIÓN:

COSTO
S/ 120.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

COSTO COOPERATIVO
S/ 100.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

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



Interbank

N° 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

BBVA

N° cuenta corriente en soles

001102720200349806

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 INTERNACIONALES A TRAVÉS DE:



A nombre de: **MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**
DNI: **404348728**



PAGOS CON YAPE:



A nombre de:

MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ



ENVÍO A NIVEL NACIONAL

A través de:





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.