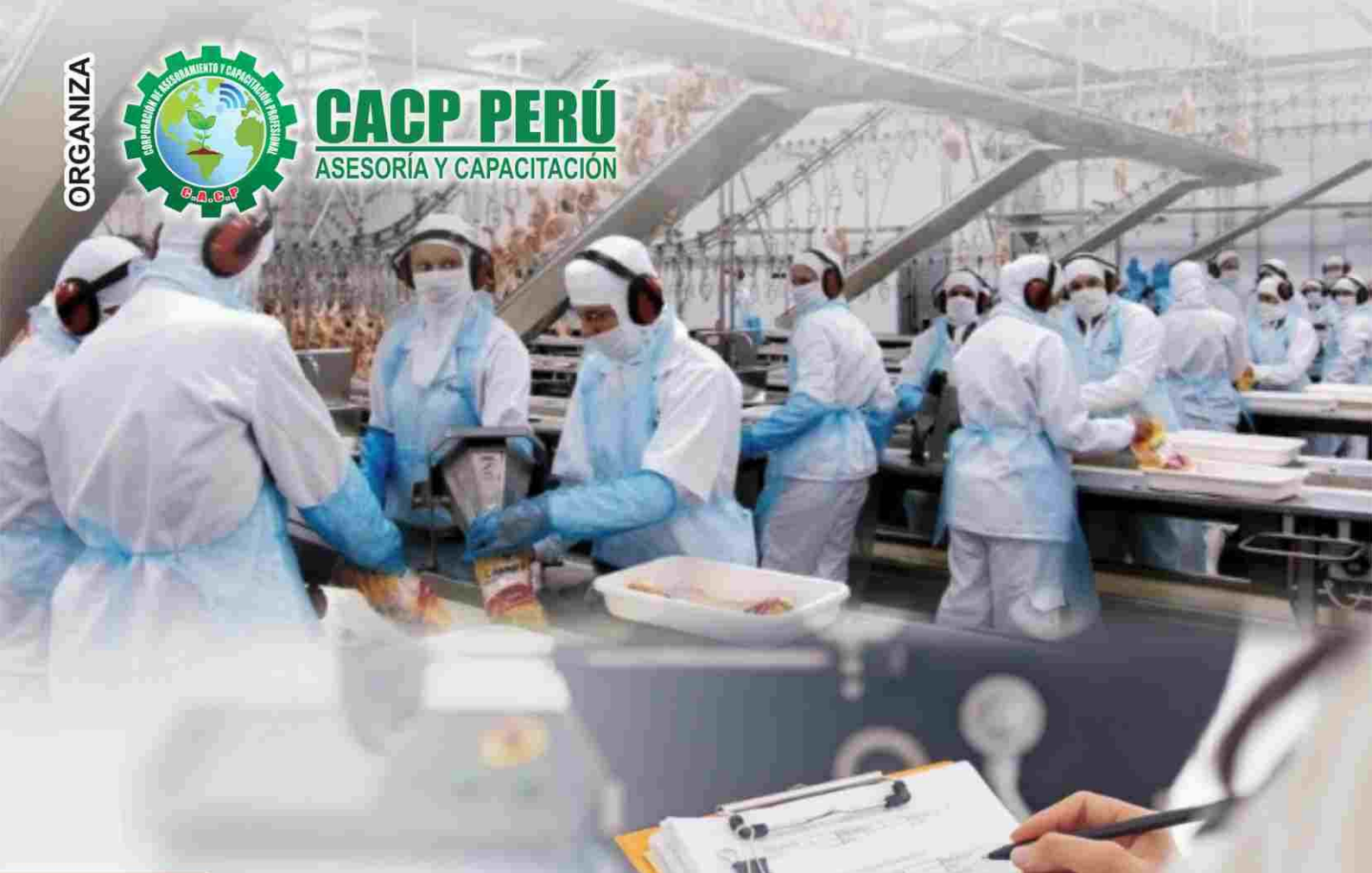


ORGANIZA



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



**CURSO**

# MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

**DOMINGO**  
**03**  
**NOVIEMBRE**



9:00 am - 1:00 pm  
3:00 pm - 7:00 pm



Certificado por  
**20 HORAS ACADÉMICAS**



Modalidades:  
**PRESENCIAL**  
**VIRTUAL**



**CLASES  
EN VIVO**



**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](mailto: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**



CACP PERÚ

## PRESENTACIÓN

La industria alimentaria es uno de los sectores más dinámicos e importantes del Perú. La agroindustria, las industrias de alimentos y los servicios de alimentación vienen experimentando un continuo crecimiento en los últimos veinte años tanto en el mercado local como en sus exportaciones. Crecimiento que exige tener una visión más amplia e integrada que asegure la calidad, seguridad e inocuidad de los productos y los procesos, debiendo ser los mismos cada vez más eficientes a fin de poder permanecer con vigencia en un mercado con una oferta de innovación permanente. Hoy, nos enfrentamos a un mercado con consumidores más informados y exigentes, con mayor competencia global, con organismos de vigilancia también cada vez más exigentes y soportados con regulaciones internacionales referidas a la inocuidad de los alimentos. Esto, ha dado lugar a que las empresas del sector demanden profesionales especializados que garanticen un diseño correcto, así como el desarrollo, implementación y auditoría de los diferentes sistemas y/o normas de calidad, higiene y seguridad e inocuidad alimentaria. Es así que la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ, presenta el curso: "MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA".

## DIRIGIDO 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.



## CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.

## 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

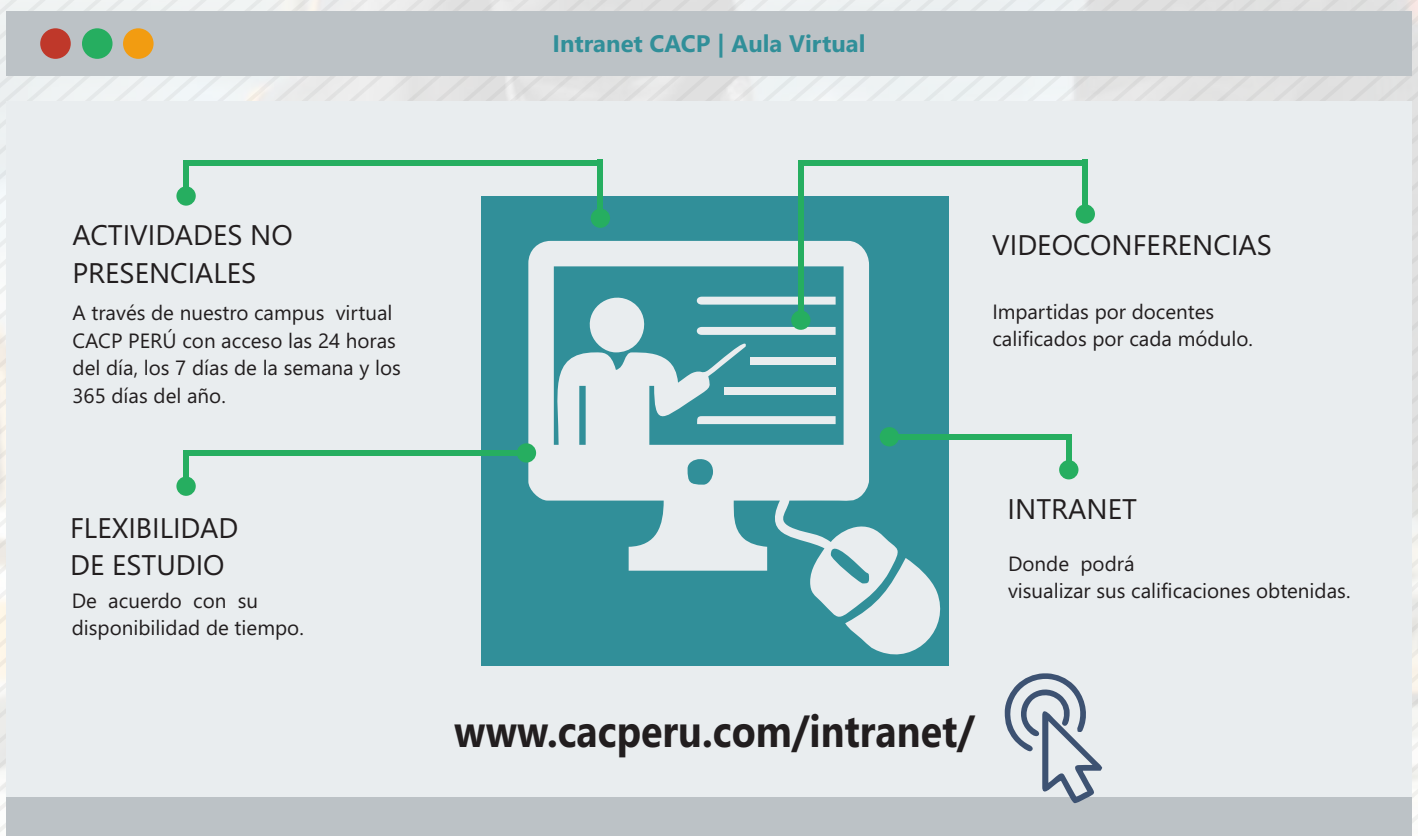
### MODALIDAD VIRTUAL

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.

**VIDEOCONFERENCIAS**  
Impartidas por docentes calificados por cada módulo.

**FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO**  
De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.

**INTRANET**  
Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

[www.cacperu.com/intranet/](http://www.cacperu.com/intranet/) 

## TEMARIO

## MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA



Domingo 03 de Noviembre

**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.

**DURACIÓN  
1 DÍA****20 HORAS  
ACADÉMICAS****LUGAR DEL EVENTO****AUDITORIO CENTRAL DE CACP 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



## INVERSIÓN:

COSTO

S./ 120.00

COSTO CORPORATIVO

S./ 100.00

## 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:

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: 44348728ENVÍO 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

