

Modalidad:
E-LEARNING



CACP PERÚ
ASESORIA Y CAPACITACIÓN

CURSO



NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO

SÁBADO
SEPTIEMBRE

10





» PRESENTACIÓN

Una de las mayores responsabilidades de las empresas agrarias y alimentarias es garantizar a sus clientes y consumidores un elevado grado de seguridad alimentaria en sus productos, para ofrecer alimentos seguros y sanos que respondan a sus necesidades y en los que puedan tener plena confianza. El curso de "NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO", está elaborado para revisar los lineamientos generales para lograr la Seguridad Alimentaria en alimentos de consumo humano específicamente.



» DIRIGIDO A

Profesionales y técnicos que desempeñan sus labores en el área de inocuidad y calidad, aseguramiento de calidad, producción, Ing. Alimentarios, pesqueros, agrícolas, biólogos, agrónomos, microbiólogos, consultores, estudiantes universitarios y todos aquellos relacionados con alguna de las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "**NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO**", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.

-  FECHA DEL EVENTO
10 DE SEPTIEMBRE DE 2022
-  MODALIDAD
E-LEARNING (clases grabadas) 
-  CERTIFICACIÓN
20 HORAS ACADÉMICAS
-  DURACIÓN
2 SESIONES





» MODALIDADES

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

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



10/09/2022

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

- Código SQF 1000 para los productores primarios y los productores, y el
- Código SQF 2000 para la fabricación, transformación y sectores de distribución.

TEMA 03: BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM), v.7.0

- 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).

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.



INVERSIÓN:

COSTO	COSTO COOPERATIVO
S/ 120.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO	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

PAGOS CON YAPE:



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



A nombre de:

MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ
918328041

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

A través de:





CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



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.