



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Modalidad:  
**E-LEARNING**



**CURSO**

# **NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO**

**DOMINGO  
AGOSTO**

**02**





## » 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.



## » 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

### PLATAFORMA 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.

✓ Este sistema permite la creación de "aulas virtuales"; en ellas se produce la interacción entre tutores y alumnos, y entre los mismos alumnos; como también la realización de evaluaciones, el intercambio de archivos, la participación en foros, chats, y una amplia gama de herramientas adicionales.

✓ 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 DE LA MODALIDAD E-LEARNING

### AULA VIRTUAL CACP - PERÚ | E-LEARNING

#### ELIMINA LAS DISTANCIAS FÍSICAS

Se utilizan herramientas como correo electrónico, foro o chat para establecer la comunicación entre los participantes.

#### FAVORECE LA INTERACCIÓN

Los alumnos pueden comunicarse unos con otros, con el tutor y con los recursos on-line disponibles en Internet.

#### PERMITE FLEXIBILIDAD HORARIA

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ, el alumno accede a las videoconferencias en el momento que dispone de tiempo. Las 24 horas del día, los 7 días de la semana en los 365 días del año.

#### DISPOSICIÓN DE RECURSOS ON-LINE Y MULTIMEDIA

Internet proporciona acceso instantáneo e ilimitado a una gran cantidad de recursos, como textos, gráficos, audio, vídeo, animaciones, etc.

#### FÁCIL Y RÁPIDA ACTUALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos se actualizan de manera fácil y rápida. Cualquier cambio de legislación, nuevo recurso, etc. Se puede incorporar inmediatamente al curso.

#### EXPOSITORES DESTACADOS INTERNACIONALMENTE

Podemos tener la oportunidad de interactuar con expertos de todo el mundo, a los que resultaría difícil acceder de manera presencial.

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

## TEMARIO

### NORMAS INTERNACIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO SEGURO

#### 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.



Domingo 02 de agosto de 2020

#### 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

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:

MoneyGram®  
money transferA 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



CACP PERÚ