



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con CACP PERÚ

# PACK CALIDAD



**GLOBALG.A.P.**



ISO 17025

**4 CURSOS  
+ 1 GRATIS**

Modalidades:

**PRESENCIAL**

**VIRTUAL**

**CURSO POR  
40 HRS.  
ACADÉMICAS**



## CURSOS:

- ✓ MICROBIOLOGIA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- ✓ IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs.
- ✓ IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO BRC, IFS, SQF Y FSMA.
- ✓ IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP V. 5.0.
- ✓ AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- ✓ GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.
- ✓ IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BASADO EN ISO/IEC 17025:2005.
- ✓ ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN MÉTODOS DE ENSAYO FISIQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS.
- ✓ FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN ISO/IEC 17025:2005.
- ✓ INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO/17025:2005.
- ✓ EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL PESCADO FRESCO SEGÚN SANIPES

ORGANIZA



CACP PERÚ  
ASESORÍA Y  
CAPACITACIÓN

## 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

Tel.: **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).

Tel.: **918343626 / 918371932**

Fijo: 064-583341



CACP PERÚ

## 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 individual de los cuatro cursos de su elección más un curso de regalo, con un total de 40 horas académicas por cada curso expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ.

## 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

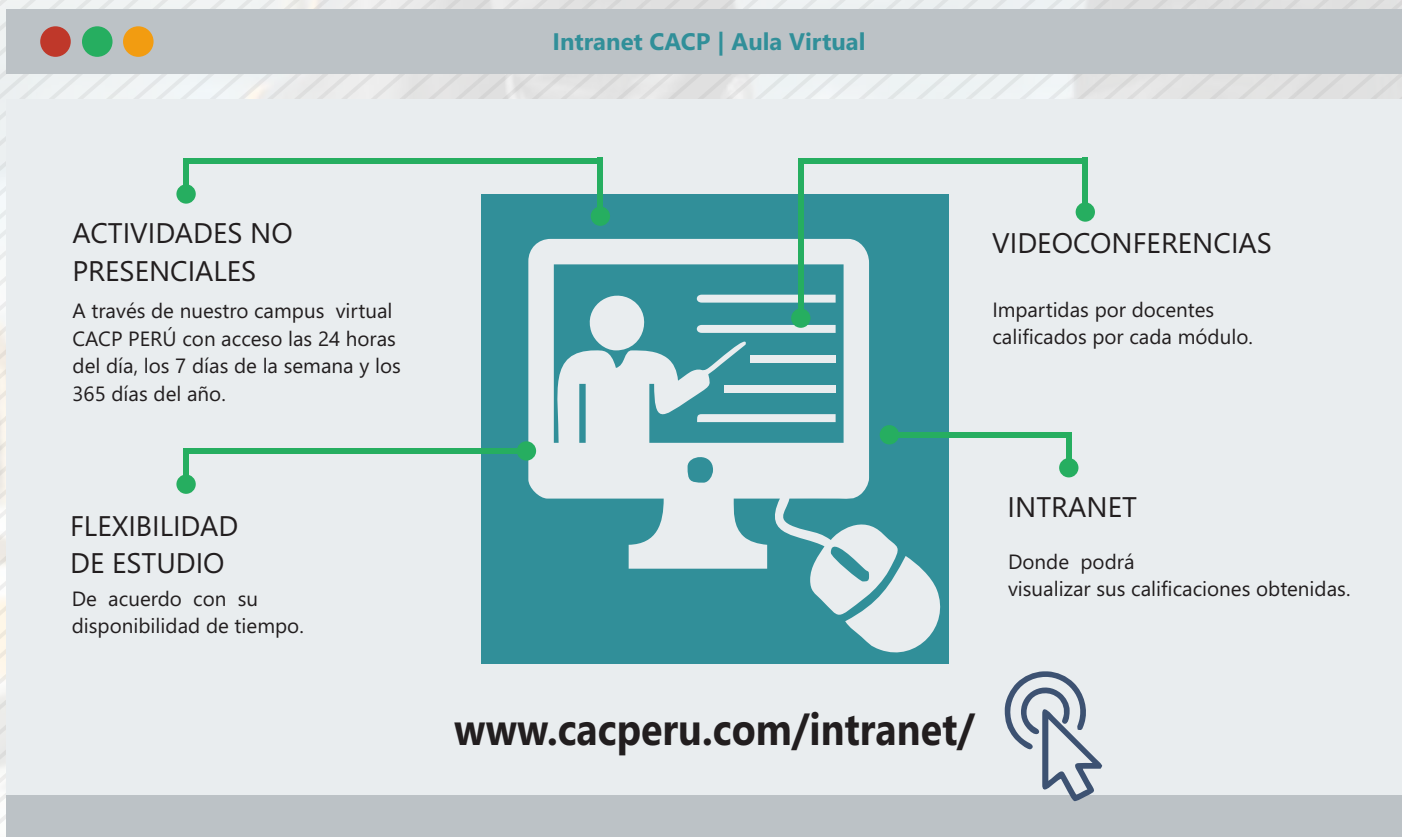
El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verla ONLINE - EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder 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/](http://www.cacperu.com/intranet/) 

## TEMARIO

# PACK CALIDAD

### TEMA 01

#### **MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.**

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.**

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.**

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.**

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.**

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

# PACK CALIDAD

### TEMA 06

#### **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.

### TEMA 07

#### **INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO/17025:2005**

##### **NORMALIZACIÓN, EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD ACREDITACIÓN**

¿Qué es la normalización?  
¿Cuáles son los tipos de normas técnicas?  
Jerarquía de la normalización.  
Características del sistema peruano de normalización.  
Evaluación de la conformidad.  
Certificación, inspección, ensayo, calibración.  
Actividades de evaluación de la conformidad, acreditación, alcance de la acreditación.

##### **INDECOPI-SNA COMO ORGANISMO PERUANO DE ACREDITACIÓN Y LA NTP-ISO/IEC 17025:2005.**

La acreditación en el Perú.  
Sistema nacional de acreditación.  
Acuerdos de reconocimiento mutuo.  
Cadena de reconocimientos.  
¿Cómo demuestro la competencia del laboratorio de ensayos?  
Norma Técnica Peruana NTP-ISO/IEC 17025:2005.

### TEMA 08

#### **INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015**

Introducción, contenido y estructura de la norma ISO 9001:2015.  
Alcance y requisitos principales de la norma ISO 9001:2015.  
Modelo de mejora continua aplicado a la norma ISO 9001:2015.  
Documentación y control para la implantación de la norma ISO 9001:2015.  
Evaluación del cumplimiento legal mediante Auditoría Interna.  
TALLER PRÁCTICO: Implementación de la norma ISO 9001:2015 en una empresa.

## TEMARIO

# PACK CALIDAD

### TEMA 09

#### **ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN MÉTODOS DE ENSAYO FISIQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS**

IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN UN LABORATORIO DE ENSAYO FISIQUÍMICO.

IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN UN LABORATORIO DE ENSAYO MICROBIOLÓGICO.

### TEMA 10

#### **GESTIÓN INTEGRADA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.**

##### **TEMA 01: GESTIÓN DE RECURSOS.**

·La ISO 9001:2015, Sistema de gestión de calidad, responsabilidad de la Dirección.

##### **TEMA 02: ETAPAS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.**

·Documentación de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

·Indicadores para una gestión de la calidad de alto nivel.

### TEMA 11

#### **FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN ISO/IEC 17025:2005.**

##### **TEMA I: CONCEPTOS BASICOS SOBRE AUDITORIA**

Definiciones y conceptos sobre auditoría.

Preparación de la Auditoría. Estudio de la documentación, plan de auditoría, lista de verificación.

Ejecución de la Auditoría. Reunión de

apertura, revisión de los hallazgos, técnicas de auditoría, redacción de hallazgos y no conformidad, reunión de cierre.

##### **TEMA II: RESULTADOS DE LA AUDITORIA.**

Informe y Seguimiento de la auditoría.

Competencia de los auditores y expertos técnicos.

### TEMA 12

#### **REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA PARA EJECUTIVOS**

**TEMA 01: LA CORRECCIÓN ORTOGRÁFICA.**

**TEMA 02: LA PUNTUACIÓN.**

**TEMA 03: LA COHERENCIA TEXTUAL.**

**TEMA 04: EL TEXTO.**

**TEMA 05: ESTRUCTURA DE PÁRRAFO.**

**TEMA 06: MACROFUNCIONES TEXTUALES.**

**TEMA 07: LA PLANIFICACIÓN DE LA REDACCIÓN.**



## INVERSIÓN:

<b>COSTO</b>	<b>S./ 300.00</b>
--------------	-------------------

<b>COSTO CORPORATIVO</b>	<b>S./ 280.00</b>
--------------------------	-------------------

## 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**



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

A través de:



## INFORMES E INSCRIPCIONES

### SEDE CHIMBOTE

953620444 | 920029799

043-604932

info@cacperu.com | www.cacperu.com

### SEDE HUANCAYO

918343626 | 918343626

064-583341

