



DIPLOMADO

Sistemas de
**Gestión de
Seguridad E
INOCUIDAD
ALIMENTARIA**

INICIO
JUNIO 30



Certifica

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y
CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.



400 HORAS
ACADÉMICAS



Lunes (Clases quincenales)
9:00 a.m - 1:00 p.m y
3:00 p.m - 7:00 p.m



953 620 444




www.cacperu.com

Información General

SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

 **Inicio:**
30 DE JUNIO DE 2025

 **Duración:**
09 Meses

 **Horas y Créditos:**
400 horas académicas

 **Certifica**

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y
CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.

 **Modalidad:**

E-LEARNING 

CERTIFICA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



DIPLOMADO



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



» PRESENTACIÓN

Este DIPLOMADO proporciona una educación completa y especializada en la administración de la calidad, seguridad e inocuidad alimentaria, potenciando las habilidades de los expertos en la industria. En sus trece módulos, los asistentes aprenderán acerca de leyes nacionales e internacionales en materia de calidad e inocuidad alimentaria, sistemas de administración de seguridad y salud laboral (SST) de acuerdo con la ISO 45001, políticas y normativas de SST (Ley N.º 29783), y estudio de accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo. Se llevará a cabo la puesta en marcha de sistemas HACCP, BPM, BPAL y PHS; la administración de calidad conforme a ISO 9001; los sistemas de seguridad alimentaria ISO 22000 y FSSC 22000; y la comprensión de estándares internacionales como BRC, SQF e IFS. Igualmente, se tratará la aplicación del protocolo GLOBALGAP y la administración de los recursos.



» 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. bachilleres y estudiantes universitarios de últimos ciclo de ingenierías afines.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa: **"SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA"**, recibirán la certificación a nombre de la **CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.**



» BENEFICIOS



Diploma expedido por la
**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y
CAPACITACIÓN PROFESIONAL
C.A.C.P. S.R.L.**



Incluye envío de
materiales a todo
el Perú hasta su
domicilio
(Olva Courier)



Audio y video en alta
definición FHD



Tutoría permanente
con los mejores
ponentes.

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/

MÓDULOS

- MOD I.** POLÍTICA, REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO A LA LEY N° 29783.
- MOD II.** INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, INCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES.
- MOD III.** SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA ISO 45001.
- MOD IV.** LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
- MOD V.** SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018.
- MOD VI.** IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM - POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).
- MOD VII.** IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000.
- MOD VIII.** INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS.
- MOD IX.** IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4.
- MOD X.** GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018.
- MOD XI.** GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES.
- MOD XII.** AUDITORIAS INTERNAS DE SIG (SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES (AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE).
- MOD XIII.** FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN ISO 14001:2015/ ISO 45001:2018 / ISO 9001:2015.

MÓDULO I



30/06/2025

POLÍTICA, REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO A LEY 29783

TEMA 01: POLÍTICA Y ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO A LEY 29783

- Política del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Conformación del comité de seguridad y salud en el trabajo (documentos).
- Reglamento interno de SST
- Documentos y registros de SG-SST
- Plan y Programa anual SST
- Plan anual de capacitación

TEMA 02: PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA

- Elaboración de la línea de base. Objetivos y metas
- Plan y programa anual. Identificación de los peligros. Riesgos laborales (locativo, mecánico, físico, químico, ergonómico, biológico, psicosocial).
- Elaboración de mapa de riesgos: Plan de emergencia y evacuación
- Incidentes y accidentes laborales (prevención e investigación).
- Taller práctico: taller práctico de conformación del comité o supervisor de SST

MÓDULO II



14/07/2025

INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, INCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES

TEMA 01: INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, INCIDENTES.

- Introducción. Términos y definiciones. Marco Legal. Los accidentes de trabajo. Preparaciones previas a la investigación. Recopilar información, análisis de la información
- Métodos de investigación de accidentes. Método de causalidad de pérdidas de F. Bird. Método del árbol de causas. Método de Espina de Ishikawa. Método Bow Tie.

TEMA 02: INVESTIGACIÓN DE ENFERMEDADES OCUPACIONALES

- Protocolo de Investigación de enfermedades ocupacionales
- La investigación de campo de casos de enfermedades profesionales
- Los Trastornos Musculoesqueléticos (TME) en el ámbito laboral
- Casos prácticos de enfermedades profesionales

MÓDULO III



28/07/2025

SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL ISO 45001

TEMA 01: INTRODUCCIÓN A LA SST

- Introducción.
- Principales cambios respecto a OHSAS 18001.
- Objeto y campo de aplicación. Referencias normativas.
- Términos y definiciones.

TEMA 02: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO

- Contexto de la organización. Comprender las necesidades y expectativas de los trabajadores y las partes interesadas.
- Determinación del alcance del SGSST. Sistema de Gestión de la SST.
- Liderazgo y Compromiso. Política de la SST.
- Roles, responsabilidades y autoridades de la organización. Consulta y participación de los trabajadores.

TEMA 03: PLANIFICACIÓN, SOPORTE Y OPERACIÓN

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades. IPER. Determinación de los requisitos legales aplicables y otros.
- Objetivos de SST y planificación para lograrlos.
- Recursos, competencias, conciencia, información y comunicación, información documentada.
- Planificación y control operacional.
- Eliminar peligros y reducción de riesgos para la SST.
- Gestión del cambio.
- Compras.
- Preparación y respuesta ante emergencias.

TEMA 04: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO Y MEJORA

- Seguimiento, medición, análisis y evaluación del desempeño. Auditoría interna.
- Revisión Gerencial.
- Mejora. Incidentes, no conformidades y acciones correctivas.
- Mejora continua.
- Anexo A.
- Implementación del SGSST.



MÓDULO IV



11/08/2025

LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

TEMA 01: CONCEPTOS GENERALES (Normalización, norma, ley, Inocuidad Alimentaria, legislación alimentaria)

TEMA 02: MARCO NORMATIVO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Qué es el codex alimentaris.
- Reseña.
- Objetivos y alcances.
- Codex en el Perú
- Otros organismos internacionales

TEMA 03: AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES

- INACAL
- COMPIAL
- DIGESA
- SENASA
- SANIPES

TEMA 04: LEGISLACIÓN NACIONAL

- Normatividad Técnica Nacional
- Ley 1062. Ley de inocuidad de alimentos y su reglamento (DS N° 034-2008)
- Revisión de documentos legales relacionados con la inocuidad alimentaria: Norma Sanitaria para la aplicación del sistema
- HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Normativa De Digesa
- Otras Normativas

TEMA 05: COMPETENCIA DE LOS AUDITORES Y EXPERTOS TÉCNICOS

- Codex alimentarius
- Regulación sanitaria Comunidad europea
- Regulación sanitaria en Estados Unidos

TEMA 06: TALLERES

MÓDULO V



25/08/2025
8/09/2025

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018

TEMA 01: DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2018

- Introducción a la norma ISO 9001:2015.
- Contenido y estructura de la ISO 9001:2015.
- Requisitos principales de la norma ISO 9001:2015.
- Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad.
- Requisitos de desempeño y mejora de la norma ISO 9001:2015.
- Modelo de mejora continua aplicado a la norma ISO 9001:2015.

TEMA 02: IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2018

- 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.



MÓDULO VI



22/09/2025
6/10/2025

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).

TEMA 01: SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP)

- Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.
- Formación del Equipo HACCP.
- Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.
- Los Siete Principios.
- Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP
- HABILITACIÓN SANITARIA, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y HOMOLOGACIÓN
- Costos y trámites.
- Como enfrentar una habilitación Sanitaria y Validación del Plan HACCP.
- Formatos.
- TALLER HACCP. Formación de Equipo HACCP.
- Diseño de un Plan HACCP por cada equipo.

TEMA 02: ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS

- OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POEs)
- Normativa y Reglamentación.
- Higiene: Limpieza y Desinfección. Agentes. Propiedades. Mecanismos de acción.
- Métodos de aplicación.
- Diseño del Programa de Higiene y saneamiento (H&S) y de los Procedimientos
- Operativos de Higiene y Saneamiento (POES).

TEMA 03: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES)

- EXIGIDOS POR DIGESA/SENASA
- POES 1: Control de Limpieza y Desinfección de las áreas (zonas) de la empresa
- POES 2: Control de Limpieza y Desinfección de máquinas, equipos y utensilios
- POES 3: Control de Higiene y Salud del Personal.
- POES 4: Programa de Control de Plagas.
- POES 5: Procedimiento de Control del Agua
- POES 6: Control de Recolección y Disposición de Residuos Sólidos
- POES 7: Verificación y Validación del Programa de Higiene

TEMA 04: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR SANIPES

- POES 1: Seguridad del agua y del Hielo
- POES 2: Limpieza y Saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.
- POES 3: Prevención de la Contaminación Cruzada
- POES 4: Mantenimiento del lavado y desinfección de manos y de los servicios sanitarios.
- POES 5: Protección de los alimentos de adulterantes
- POES 6: Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias toxicas en forma adecuada.
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- POES 8: Control de las plagas.



MÓDULO VII



20/10/2025
3/11/2025

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000

TEMA 01: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS FUNDAMENTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SGIA

- ¿Qué es FSSC 22000?
- Propósito y objetivos de FSSC 22000.
- Enfoque de procesos para la gestión.
- Introducción sobre normalización en alimentos, según organizaciones internacionales como la ISO y la FSSC 22000.

TEMA 02: DISEÑO DEL ESQUEMA FSSC 22000.

- ISO 22000
- PRP específicos del sector.
- Requisitos adicionales

TEMA 03: REQUISITOS DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN ISO 22000

- Tanto para la certificación FSSC 22000 como para la FSSC 22000-Calidad, los requisitos para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del Sistema de Gestión de la inocuidad de los Alimentos (SGIA) se encuentran establecidos en la norma ISO 22000:2018 "Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria".
- Así que el primer paso será desarrollar e implementar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos bajo ISO 22000

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Factores INTERNOS: Estructura organizacional Políticas y objetivos Competencia del personal Conciencia del personal Nuevos procesos y productos
- Infraestructura Necesidades de recursos Retención de talento
- Factores EXTERNOS: Cultural, social, tecnológico, económico, Competitivo Fraude alimentario Defensa de los alimentos Cambio de ubicación Disponibilidad de proveedores Proveedores de servicios Patrones de consumo

TEMA 05: LIDERAZGO

- La Dirección de la organización debe demostrar liderazgo y compromiso con el SGIA de varias maneras:
- Asegurando que la Política y objetivos del SGIA apoyan la Dirección Estratégica.
- Asegurando la integración de los requisitos del SGIA en los procesos de la organización.
- Dirigiendo y apoyando al personal que tiene un impacto en la efectividad del SGIA y la mejora continua.



MÓDULO VIII



17/11/2025

1/12/2025

INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS BRC V 9.0, CÓDIGO SQF Y NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS.

TEMA 01: CONCEPTOS GENERALES Y SITUACIÓN ACTUAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

TEMA 02: ANTECEDENTES DE LOS SGCA (Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria)

TEMA 03: GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) – INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Generalidades
- Objetivos
- Alcance
- Principales esquemas aprobados por el GFSI
- Importancia de la aplicación de estándares normativas GFSI
- Enfoque del Food defense y fraude alimentario

TEMA 04: DESARROLLO DE LAS NORMAS RECONOCIDAS POR LA GFSI

- BRCGS Food versión 9
 - Antecedentes
 - Alcance de la Norma
 - Legislación en materia de seguridad alimentaria
 - Sistema de gestión de seguridad alimentaria
 - Beneficios de la Norma
 - Orientación y capacitación
 - Fecha de entrada en vigor de la 9.ª edición
- Modificaciones y cambios de la Norma BRCGS Food Safety versión 8 a la 9 en requisitos y cambios en el protocolo de auditoría
 - Requisitos de BRCGS Food versión 9
 - Compromiso de la Alta Dirección.
 - Plan de seguridad alimentaria HACCP.
 - Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

- Normas relativas a los establecimientos
- Control de productos
- Control de procesos
- Personal
- Zonas de Riesgo de Producción: Alto riesgo, alto cuidado, y alto cuidado del ambiente.
- Requisitos para productos comercializados
- Protocolo de Auditoría
- Protocolo general: preparación de la auditoría
- Protocolo de auditoría anunciada (con auditoría no anunciada obligatoria cada tres años)
- Protocolo de auditoría anunciada combinada – anunciada combinada de dos partes
- Protocolo de auditoría no anunciada
- Módulos adicionales
- Protocolo general: posauditoría
- International Featured Standards – IFS Food versión 7
- Antecedentes
- Alcance de la Norma
- Contenido de la Norma
- Proceso de Certificación
- Antes de la evaluación IFS Food
- Realización de la Evaluación IFS Food
- Acciones posteriores a la Evaluación IFS Food
- Requisitos de Evaluación IFS Food
- Gobernanza y compromiso
- Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad
- Gestión de los recursos
- Procesos Operativos
- Mediciones, análisis, mejoras
- Plan Food Defense
- Otros estándares normativos GFSI
- SQF (Safe quality Food)
- Globalgap
- Similitudes y diferencias entre las normas IFS Food, SQF y BRCCG



MÓDULO IX



15/12/2025

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.4.

TEMA 01: INTRODUCCIÓN A LAS BPA Y AL PROTOCOLO GLOBALGAP

- Definiciones relacionadas con BPA. Concepto y principios. Ventajas y desventajas de la adopción de las BPA.
- Presentación de las normas privadas e inocuidad. Conceptos generales de certificación.
- ¿Qué es Global Gap? Características del protocolo.
- Proceso de Certificación y reglamento general.

TEMA 02: REQUISITOS PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y REQUISITOS PARA CULTIVOS VINCULADOS AL INICIO DEL CULTIVO, SUELO, FERTILIZACIÓN Y GESTIÓN DEL AGUA

- Requisitos para todo tipo de establecimiento 1: Historial y manejo de la explotación.
- Mantenimiento de registros y auto-evaluación/inspección interna. Higiene.
- Salud, seguridad y bienestar del trabajador. Subcontratistas.
- Requisitos para todo tipo de establecimiento 1 Gestión de residuos y agentes
- contaminantes, reciclaje y reutilización. Conservación. Reclamaciones.
- Procedimiento de retirada de producto. Defensa de los alimentos.
- Estado GLOBALG.A.P. Uso del logotipo. Trazabilidad y segregación. Balance de masa. Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria. Mitigación del fraude alimentario.
- Material de propagación. Gestión del suelo.
- Fertilización. Gestión del agua.

TEMA 03: REQUISITOS PARA CULTIVOS ORIENTADOS AL CONTROL DE PLAGAS, USO DE AGROQUÍMICOS E HIGIENE EN LA COSECHA Y MANIPULACIÓN

- Gestión integrada de plagas. Protección de Cultivos 1era parte.
- Protección de cultivos 2da parte y Equipos I.
- Requisitos para frutas y hortalizas 1: Actividades Precosecha.
- Requisitos para frutas y hortalizas 2: Cosecha y Manipulación.

MÓDULO X



29/12/2025

GESTIÓN DE RIESGOS DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 31000:2018

TEMA 01: INTRODUCCIÓN Y ELEMENTOS GENERALES

- La gestión del Riesgo - Introducción
- Tipos de Gestión de Riesgos
- La ISO 31000. Estándares y Guías de Referencia
- Principales Definiciones

TEMA 02: GESTIÓN DEL RIESGO

Gestión del Riesgo: Establecimiento del Contexto y Valoración del Riesgo
Identificación y Análisis de Riesgos
Evaluación del Riesgo y Tratamiento
Seguimiento y Revisión. Toma de Decisiones

MÓDULO XI




12/01/2026

GESTIÓN POR PROCESOS E INDICADORES.

- Los aspectos esenciales para implementar una gestión basada en Procesos.
- Elaboración de las Políticas generales de la Empresa.
- Diseño de la estructura de Procesos de la Empresa - Mapa de Procesos niveles: 0, 1 y 2.
- Identificación metodológica de los aspectos clave de cada Proceso, entradas, salidas, limites, controles, riesgos, clientes, proveedores.
- Identificación de Indicadores de Eficacia, Eficiencia, Productividad de los Procesos.
- Elaboración de Procedimientos e Instructivos.
- Diseño de flujogramas de procesos bajo la notación Business Process Model & Notation (BPMN)
- Benchmarking sobre las mejores prácticas para una Gestión por Procesos



MÓDULO XII

 26/01/2026
9/02/2026

AUDITORIAS INTERNAS DE SIG(SST Y MA), AUDITORIAS EXTERNAS SST Y HOMOLOGACIONES (AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE).

TEMA 01: GENERALIDADES EN AUDITORES INTERNOS EN SGA, ISO 14001/ISO 45001 / ISO 9001

- Introducción.
- Principios de los Sistemas de Normalización de Gestión
- Integración de Sistemas: Ventajas, inconvenientes y alternativas.
- Revisión de Requisitos Integrados.

TEMA 02: LAS AUDITORIAS

- Definición
- Propósito

TEMA 03: ENFOQUE DE LAS AUDITORIAS

- La comunicación
- Técnicas

TEMA 04: EL AUDITOR

- Calificaciones y habilidades
- Responsabilidad
- Papel

TEMA 05: LISTAS DE VERIFICACIÓN

- Propósito de la lista
- Formato
- Mal uso de la lista


TEMA 06: EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

- Recopilación de la información
- Revisión de documentos
- Muestreo de registros
- Observaciones
- Preparación para ejecutar la auditoria

TEMA 07: REPORTES DE NO CONFORMIDAD Y ACCIÓN CORRECTIVA

- ¿Qué es una No conformidad?
- No conformidad mayor y menor
- Reporte de No conformidad
- Análisis de Causas, acciones correctivas

MÓDULO XIII

 23/02/2026
9/03/2026

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN ISO 14001:2015/ ISO 45001:2018 / ISO 9001:2015.

TEMA 01: GENERALIDADES EN AUDITORES INTERNOS EN SGA, ISO 14001/ISO 45001 / ISO 9001

- Introducción.
- Principios de los Sistemas de Normalización de Gestión
- Integración de Sistemas: Ventajas, inconvenientes y alternativas.
- Revisión de Requisitos Integrados.

TEMA 02: LAS AUDITORIAS

- Definición
- Propósito

TEMA 03: ENFOQUE DE LAS AUDITORIAS

- La comunicación
- Técnicas

TEMA 04: EL AUDITOR

- Calificaciones y habilidades
- Responsabilidad
- Papel

TEMA 05: LISTAS DE VERIFICACIÓN

- Propósito de la lista
- Formato
- Mal uso de la lista



TEMA 06: EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

- Recopilación de la información
- Revisión de documentos
- Muestreo de registros
- Observaciones
- Preparación para ejecutar la auditoria

TEMA 07: REPORTES DE NO CONFORMIDAD Y ACCIÓN CORRECTIVA

- ¿Qué es una No conformidad?
- No conformidad mayor y menor
- Reporte de No conformidad
- Análisis de Causas, acciones correctivas

TEMA 08: INFORME DE AUDITORIA

- Características
- Receptores de informes verbales y escritos
- Características de la calidad del informe
- Contenido del Informe Final
- Reporte final



Certificación a nombre de la
**Corporación de Asesoramiento
y Capacitación Profesional**

Matrícula	Costo en Cuotas (4)	Certificación	Costo al Contado
S/ 100.00	S/ 150.00	S/ 100.00	S/ 450.00



400 horas académicas

PRECIO CORPORATIVO
S/ 300.00
HASTA EL 21 DE JUNIO



MEDIO DE PAGO:



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/. 5.00 por cada Transacción



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



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 CON YAPE:



A nombre de:

**MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ
918328041**

PAGOS INTERNACIONALES CON:



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

MATERIALES FÍSICOS SIN COSTO: *SOLO A NIVEL NACIONAL



ENVÍOS A NIVEL INTERNACIONAL
CON COSTO ADICIONAL: 
El Correo del Perú



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.