



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
ESCUELA DE POSGRADO

EDUCACIÓN
SAYAN

DIPLOMADO

GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



ALCANZA TU MEJOR VERSIÓN



- Aprovecha esta ocasión para enfocarte en tu especialización a través de este diplomado.

DIPLOMADO GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



INICIO:
27 de Enero 2024



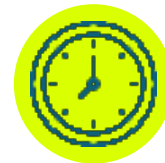
DURACIÓN:
04 meses



MODALIDAD:
En vivo (via Zoom)



HORAS:
420 horas académicas
(26 créditos)



HORARIO:
Sábados y Domingos
(Según el cronograma)



AVALADO:
Escuela de posgrado
Universidad Nacional de Piura



PRESENTACIÓN

- La producción de alimentos es uno de los sectores más dinámicos e importantes de nuestro país. El desarrollo que viene experimentando las industrias de alimentos y los servicios de alimentación y afines requiere de una visión integrada y especializada que asegure la calidad, seguridad e inocuidad de los productos y los procesos. En consecuencia, los consumidores son cada vez más exigentes en relación a la calidad de los productos que adquieren. Lo anterior ha dado lugar a la demanda de profesionales especializados para ocupar puestos técnicos de aseguramiento de la calidad que garanticen la implementación de un sistema integrado de gestión de calidad e inocuidad, alineada a las normas, ISO 9001 e ISO 22000.

DIRIGIDO A

- Bachilleres, titulados y profesionales de las carreras de ingeniería de industria alimentarias, 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 y elaboración.



OBJETIVOS

- Capacitar al alumno para interpretar apropiadamente el proyecto y realizar la administración alimentaria.
- Complementar conocimientos en el ámbito de alimentarias, tanto de producción/ejecución como de costos.
- Capacitar al participante en la aplicación de los aspectos relacionados al riesgo, control, mejora en una empresa alimentaria.
- Complementar conocimientos sobre la contaminación de los alimentos de acuerdo a su origen y las necesidades de prevención.

BENEFICIOS

- Asesoramiento durante todo tu diplomado, con docentes con grado académico de maestría o doctorado y con amplia experiencia laboral.
- Plataforma de aprendizaje on-line a la cual el alumno puede acceder las 24 horas del día, donde encontrará todo el material que necesita, las grabaciones de las videoclases, normas, manuales, realizar los exámenes y subir los trabajos encargados, esta aula virtual incluye un muro de publicaciones en los cuales debaten los alumnos y el profesor temas de la especialización. Videoconferencias en directo todas las semanas, según lo indica su calendario académico quedando grabadas para que sean reproducidas las veces que el participante necesite durante el diplomado, así también durante las videoconferencias en directo el alumno puede realizar preguntas al docente.



CERTIFICACIÓN DE DIPLOMADO

- Certificación física a nombre de la escuela de posgrado de la Universidad Nacional de Piura.
- No se menciona la modalidad a distancia.
- 26 créditos académicos y 420 horas académicas.
- Se otorga certificación solo en físico

CERTIFICACIÓN MODULAR

- De manera adicional al certificado final del diplomado, se entregarán los siguientes certificados modulares aceptados tanto por el sector público y el sector privado a nombre de CORPORACIÓN SAYAN. Los certificados modulares son emitidos de manera independiente al diplomado.

ESTRUCTURA CURRICULAR

INTRODUCCIÓN	Legislación alimentaria
MÓDULO I	Higiene, Saneamiento y control de plagas en la industria alimentaria
MÓDULO II	Interpretación e implementación de la norma ISO 31000 -Gestión de Riesgos
MÓDULO III	Programas Pre-requisitos con base en ISO 22002-1 y BRC v.09
MÓDULO IV	Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
MÓDULO V	Esquema FSSC 22000
MÓDULO VI	Fundamentos e Interpretación de los Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001
MÓDULO VII	Inspección y muestreo de alimentos
MÓDULO VIII	Trazabilidad y etiquetado
MÓDULO IX	Auditoría de sistemas integrados de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria
MÓDULO X	Calidad e Inocuidad alimentaria

SUMILLA DE CURSOS

INTRODUCCION: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

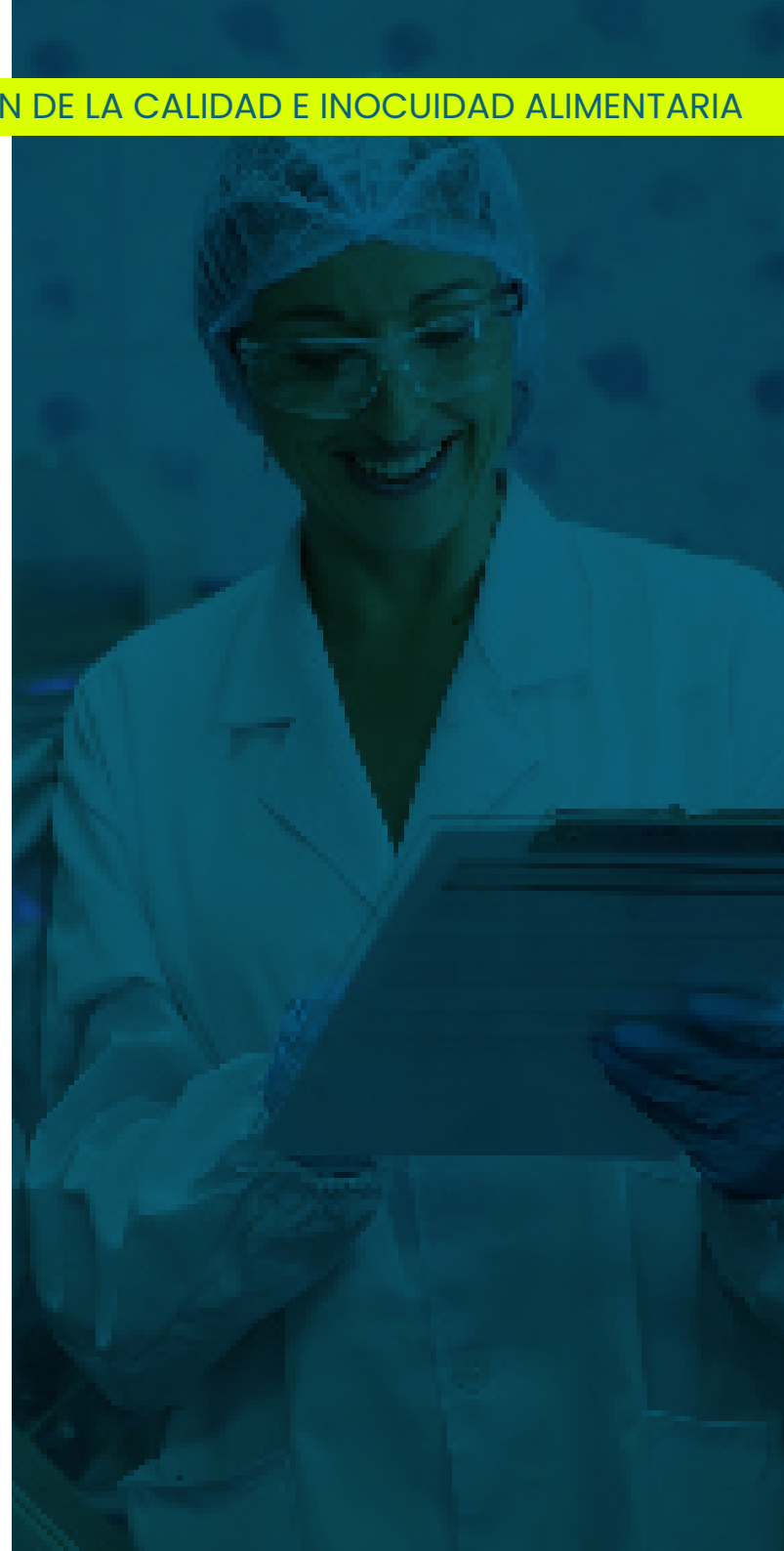
- El CODEX Alimentarius
- Organización mundial del comercio - OMC
- Legislación Nacional

MÓDULO I: HIGIENE, SANEAMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Introducción e importancia a la Higiene Alimentaria
- Planes de Programa de higiene y saneamiento
 - Plan I: Locales, instalaciones, equipos y su mantenimiento
 - Plan II: Control de aguas
 - Plan III: Control de limpieza y desinfección
 - Plan IV: Control de plagas
 - Plan V: Control y formación de manipuladores
 - Plan VI: Plan de Trazabilidad
 - Planes VII: Plan de control de Proveedores

MÓDULO II: INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 31000 GESTIÓN DE RIESGOS

- Generalidades
 - ¿Qué es la Gestión de riesgos?
 - Estructura de la Norma ISO 31000
 - Introducción al marco de Gestión de Riesgos ISO 31000
 - Términos y definiciones
 - Principios
 - Marcos de referencia
- Proceso de la GR
 - Comunicación y consulta
 - Alcance, contexto y criterios



- Evaluación del riesgo: Identificación, Análisis y - Valoración
 - Tratamiento del riesgo
 - Seguimiento y Revisión
 - Registro e Informe
- Implementación de la ISO 31000
 - Identificación de los Riesgos
 - Valoración de los riesgos
 - Desarrollo de Planes de Acción
 - Monitoreo y Revisión del proceso

MÓDULO III : PROGRAMAS PRE-REQUISITOS CON BASE EN ISO 22002-1 Y BRC V.09

- Sistema de Pre-Requisitos de Inocuidad Alimentaria ISO 22000
 - Construcción y disposición de edificios
 - Disposición de la planta y zonas de trabajo
 - Servicios
 - Residuos, desperdicios, desagüe, eliminación de desechos
 - Mantenimiento
 - Gestión de compras
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas
 - Higiene del personal
- Estándar de BRCGS para la Inocuidad Alimentaria V9
 - Introducción y formato de la norma
 - Requisito 1 – Compromiso y revisión del equipo gerencial
 - Requisito 2 – Plan de Inocuidad Alimentaria HACCP
 - Requisito 3 - Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
 - Requisito 4 – Normas relativas a los establecimientos
 - Requisito 5 – Control de Productos
 - Requisito 6 – Control de Procesos
 - Requisito 7 – Personal
 - Requisito 8 – Zonas de riesgo de producción
 - Requisito 9 – Requisitos para productos comercializados



MÓDULO IV : ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

- Implementación del Sistema HACCP
 - Alcance - meta
 - Sistemas integrados de calidad
 - Objetivo del HACCP
 - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
 - VENTAJAS DEL HACCP
 - REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. N° 007-98-SA
 - Principios del HACCP
- Secuencia de pasos para la implementación
 - Directrices para su aplicación
 - Secuencia de pasos
 - PRINCIPALES PELIGROS EN LOS ALIMENTOS
 - Etapas de implementación del sistema HACCP

MÓDULO V : ESQUEMA FSSC 22000

- Diseño y propósitos del esquema
- Implementación de la FSSC 22000
- Planificación y realización de productos inocuos

MÓDULO VI : FUNDAMENTOS E INTERPRETACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

- Comités Técnicos ISO
- Proceso de Normalización ISO
- Evolución de la ISO 9001
- Objetivos del cambio ISO 9001
- Requisitos detallados de la norma
- Conclusiones y Recomendaciones Finales



MÓDULO VII : INSPECCIÓN Y MUESTREO DE ALIMENTOS

- Conceptos y Metodologías para la Inspección de Establecimientos que Elaboran Alimentos
 - Objetivos de la inspección
 - Enfoque de la inspección
 - Fases de la inspección
 - PREPARACION DE LA INSPECCIÓN
- La inspección de los alimentos
 - Conceptos y enfoques modernos
 - Prioridades de inspección según el riesgo
- Procedimiento de muestreo
 - Objeto del muestreo
 - Objetivo del muestreo
 - Características a evaluar
 - Punto de muestreo
 - Plan de muestreo
 - Tipo de envases
 - Materiales
 - Toma de muestra
 - Preservación de la muestra.
 - Informe del muestreo.
 - Transporte de la muestra al Laboratorio.
 - Análisis de la muestra.
 - Interpretación.

MÓDULO VIII : TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

- Aplicación de la rastreabilidad de alimentos
 - OBJETIVOS
 - Aspectos Legales
 - TIPOS
 - ÁMBITO
 - Fases para la implantación del sistema de rastreabilidad
- Etiquetado de Alimentos



- Normas
- CODEX ALIMENTARIUS Y ETIQUETADO
- Información que debe contener el rótulo
- Etiquetado nutricional
- Otros tipos de etiquetado – Guías Diarias de Alimentación GDA
- DISEÑO Y DESARROLLO DE ETIQUETAS PARA ALIMENTOS ENVASADOS, SEGÚN EL MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS
 - Importancia del Etiquetado
 - DS 017-2017-SA: Reglamento LAS - Parámetros Técnicos
 - DS 012-2018: MAP

MÓDULO IX : AUDITORIA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN BASE A LA NORMA ISO 19011

- Conceptos generales
- Principios de auditoría
- Gestión programa de auditoria
- Realización de la auditoría.
- Competencia y evaluación de los auditores

MÓDULO IX : CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Alergenos alimentarios
 - Alergenos Alimentarios
 - Gestión de Alergenos en la Industria de Alimentos
- Herramientas de la calidad aplicadas a los sistemas de gestión de la calidad a la inocuidad alimentaria
 - Las 7 herramientas
 - Las nuevas 7 herramientas
- Fraude alimentario
 - Problema del Fraude Alimentario
 - Conciencia de la Industria Alimentaria
 - Fraude alimentario y la conexión con la inocuidad alimentaria.
 - Protocolos reconocidos GFSI
 - Evaluación de la vulnerabilidad al Fraude Alimentario (Principios)
 - Medidas de mitigación, plan antifraude y mejora



INVERSIÓN:

MATRÍCULA ¡GRATIS!

INVERSIÓN FRACCIONADO	
Cuotas (x4)	Certificación
S/ 199 ^{.99}	S/ 199 ^{.99}

INVERSIÓN AL CONTADO
Cuota
S/ 899 ^{.00}

CRONOGRAMA DE PAGOS:

Nº Cuotas	1 ^{ra} Cuota	2 ^{da} Cuota	3 ^{ra} Cuota	4 ^{ta} Cuota
Fecha	03/02/2024	03/03/2024	03/04/2024	03/05/2024

PASOS PARA LA MATRÍCULA:

- Confirmar participación por WhatsApp
- Posteriormente, deberá llenar y firmar la ficha oficial de matrícula y deberá de enviar correo:
capacitaciones@sayan.edu.pe
Con asunto **DGCIA-MATRICULA** o al WhatsApp 978 490739 adjuntando todos los requisitos.
- Recibirá un mensaje de confirmación en el lapso de 24 horas.

MÉTODOS DE PAGO

PASO 1

REALIZA EL PAGO POR MEDIOS DIGITALES O FÍSICOS (AGENTES O BANCOS).

TRANSFERENCIAS BANCARIAS O INTERBANCARIAS



CUENTA CORRIENTE

Soles: 405-1003178-0-19

CCI: 002-405-001003178019-99

Ojo: Sumar 7.50 soles (comisión que cobra BCP), por cada transacción aplica pagos en Agentes, Ventanilla y cajeros automáticos.

APLICATIVOS MÓVILES



978490739

Cuenta a nombre de
CORPORACIÓN SAYAN SG



INTERBANK:

Soles: 3223005515954

CCI: 00332200300551595452

Cuenta a nombre de
Corporación SAYAN SG

Ojo: Sumar 7.50 soles (comisión que cobra BCP), por cada transacción aplica pagos en Agentes, Ventanilla y cajeros automáticos.

PAGOS INTERNACIONALES



ENVIO DE CERTIFICADO EN FÍSICO GRATIS A NIVEL NACIONAL

The SHALOM logo, featuring the word 'SHALOM' in a stylized, italicized font.The OLVA COURIER logo, featuring the word 'OLVA' in a bold, italicized font and 'COURIER' in a smaller font.The Serpost logo, featuring the word 'Serpost' in a stylized font and 'El Correo del Perú' below it.



MODELO DE CERTIFICACIÓN





UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
ESCUELA DE POSGRADO



www.sayan.edu.pe

Informes
Celular: 978 490739
E-mail: capacitaciones@sayan.edu.pe