



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
ESCUELA DE POSGRADO



**DIPLOMADO**

# **GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**Diplomado** conforme a lo establecido en la **Ley universitaria N° 30220**



**"Evita conformarte y sumérgete en este diplomado para especializarte, explorando hasta dónde puedes llegar con todo tu potencial."**

**DIPLOMADO**

# **GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**



**INICIO:**

31 de Marzo



**DURACIÓN:**

04 meses



**MODALIDAD:**

En Vivo (Vía Zoom)



**HORAS:**

420 Horas académicas  
(26 créditos)



**HORARIO:**

Sábados y Domingos



**AVALADO POR:**

Universidad Nacional  
de Piura  
Escuela de posgrado



CORPORACIÓN

**PROMAS**

# 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

- ▶ Plataforma de aprendizaje online 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.

## 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 PROMÁS.
- ▶ Los certificados modulares son emitidos de manera independiente al diplomado.

# ESQUEMA DE MALLA CURRICULAR

**INTRODUCCIÓN:** Legislación alimentaria

---

**MÓDULO I:** Inspección y muestreo de alimentos

---

**MÓDULO II:** Trazabilidad y etiquetado

---

**MÓDULO III:** Auditoría de sistemas integrados de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria

---

**MÓDULO IV:** Calidad e Inocuidad alimentaria

---

**MÓDULO V:** Higiene, Saneamiento y control de plagas en la industria alimentaria

---

**MÓDULO VI:** Interpretación e implementación de la norma ISO 31000 -Gestión de Riesgos

---

**MÓDULO VII:** Programas Pre-equisitos con base en ISO 22002-1 y BRC v.09

---

**MÓDULO VIII:** Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

---

**MÓDULO IX:** Esquema FSSC 22000

---

**MÓDULO X:** Fundamentos e Interpretación de los Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001



## INTRODUCCIÓN

## LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

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

## MÓDULO I

## 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
  - Preparación 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 II

### 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 III

### 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 auditoría
- Realización de la auditoría.
- Competencia y evaluación de los auditores





## MÓDULO IV

### CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- 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 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

## MÓDULO V

### 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 VI

### FORMULACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE PROYECTOS CON MS PROJECT

#### ► 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 VII

### 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 VIII

### 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 IX**

### **ESQUEMA FSSC 22000**

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

## **MÓDULO X**

### **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



## INVERSIONES

# MATRÍCULA ¡GRATIS!

	MATRÍCULA	CUOTAS (4)	CERTIFICACIÓN
FRACCIONADO	Gratis	S/ 199. <sup>99</sup>	S/ 199. <sup>99</sup>
AL CONTADO	S/ 899. <sup>00</sup>		

## CRONOGRAMA DE PAGOS

1RA CUOTA	2DA CUOTA	3RA CUOTA	4TA CUOTA
07/04/2024	07/05/2024	07/06/2024	07/07/2024

## PASO PARA TU MATRÍCULA

Confirmar participación  
por WhatsApp

Llenar y firmar la ficha de matrícula y  
enviar al correo  
**[promascorporacion@gmail.com](mailto:promascorporacion@gmail.com)**  
con asunto **GCIA-MATRÍCULA** o al  
WhatsApp adjuntando todos los  
requisitos.

Recibirá un mensaje de  
confirmación en el lapso  
máximo de 24 horas.

# MODELO DE CERTIFICACIÓN



Código de registro PROMÁS:

XXXXXXXXXX

Puede ver la autenticidad del certificado en:

<https://promas.edu.pe/certs/>

Copyright © PROMÁS

Todos los derechos reservados

ESCUELA DE POSGRADO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA

FUNDENORP

Corporación Promás

DIPLOMADO

DE ESPECIALIZACIÓN

OTORGADO A:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Por haber culminado y aprobado satisfactoriamente el DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN "XXXXX XXXXX XXXXX" en su calidad de **ASISTENTE**, aprobado mediante resolución directoral virtual N° 024-2023 EPG-UNP, llevado a cabo del XXXXXXXX al XX de XXX del 202X, con una duración de **420 hrs académicas**, equivalente a **26 créditos**, de conformidad con la Ley Universitaria vigente.

Se le expide el presente, para que se le reconozca como tal con los derechos y prerrogativas de Ley.

Lima, XXXXX de 202X

DIRECTOR

Escuela de Posgrado UNP

DIRECTOR EJECUTIVO

FUNDENORP

GERENTE GENERAL

Corporación Promás

ESCUELA DE POSGRADO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA

FUNDENORP

PROMÁS

DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN

"XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX"

MÓDULOS DESARROLLADOS	NOTA
MÓDULO I	X
MÓDULO II	
MÓDULO III	
MÓDULO IV	
MÓDULO V	
MÓDULO VI	X
MÓDULO VII	
MÓDULO VIII	
MÓDULO IX	
MÓDULO X	

CÓDIGO DE REGISTRO

XXXXXXXXXX

Puede verificar la autenticidad del certificado en:

<https://promas.edu.pe/certs/>

Copyright © Promás - Todos los derechos reservados

TOTAL: 420 Horas académicas.

26 créditos

NOTA PROMEDIO:

XX

# MÉTODOS DE PAGO



SOLES: 4051078059092  
CCI: 00240500107805909292



SOLES: 3223005593262  
CCI: 00332200300559326255

## CUENTA A NOMBRE DE CORPORACIÓN PROMAS SG SAC

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



**984 040 264**  
CORPORACIÓN PROMÁS



## PAGOS INTERNACIONALES A TRAVÉS DE :



Envío de certificado  
en físico, gratis a  
nivel nacional







C O R P O R A C I Ó N

# PROMAS

CORREO: [promascorporacion@gmail.com](mailto:promascorporacion@gmail.com)

WhatsApp: 984 040264

[WWW.PROMAS.EDU.PE](http://WWW.PROMAS.EDU.PE)