



DIPLOMADO

GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

**ALIMENTARIA**

DIPLOMADO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA LEY UNIVERSITARIA N° 30220



---

**"EVITA LA COMPLACENCIA; ADÉNTRATE EN ESTE  
DIPLOMADO PARA ESPECIALIZARTE Y DESCUBRE  
HASTA DÓNDE PUEDES LLEGAR CON TU MÁXIMO  
POTENCIAL."**

# DIPLOMADO

## “GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA”



### INICIO:

27 de Enero



### DURACIÓN:

04 meses



### MODALIDAD:

En Vivo (Vía Zoom)



### HORAS:

420 Horas académicas  
(26 créditos)



### HORARIO:

Sábados y Domingos



### AVALADO:

Universidad Nacional de Piura  
Escuela de posgrado

# 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 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

## 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 PROMAS.
- Los certificados modulares son emitidos de manera independiente al diplomado :



## ESQUEMA DE MALLA CURRICULAR

- **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

## 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

- 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

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

## MÓDULO X:

### 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

# 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
03/02/2024	03/03/2024	03/04/2024	03/05/2024

## 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 **DGCIA-MATRICULA** o al  
WhatsApp adjuntando todos los  
requisitos.

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

ING. RICHARD YOVANI PHOCCO RAMOS  
GERENTE GENERAL  
Corporación Promás

NOTA PROMEDIO: **XX**

# MÉTODOS DE PAGO



Soles: 4051078059092

CCI: 00240500107805909292

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



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





**CORREO:** promascorporacion@gmail.com  
**WHATSAPP:** 984 040264

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