



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
ESCUELA DE POSGRADO



LICENCIADA  
POR SUNEDU

DIPLOMADO

# GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

■ Esta es tu oportunidad para especializarte  
en este diplomado.





TE FORMAMOS PARA

**EL ÉXITO**

**DIPLOMADO**

# GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



**INICIO**

**11 de mayo 2024**



**MODALIDAD**

**En vivo**  
(via Zoom)



**DURACIÓN**

**04 meses**



**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 física.

# 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 BINEX Educación Continúa. Los certificados modulares son emitidos de manera independiente al diplomado.

**Introducción:** Legislación Alimentaria

**Curso - taller:** Calidad e Inocuidad alimentaria

**Curso - taller:** Higiene, Saneamiento y control de plagas en la industria alimentaria

**Curso - taller:** Interpretación e implementación de la norma ISO 31000 -Gestión de Riesgos

**Curso - taller:** Programas Pre-requisitos con base en ISO 22002-1 y BRC v.09

**Curso - taller:** Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

**Curso - taller:** Esquema FSSC 22000

**Curso - taller:** Fundamentos e Interpretación de los Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001

**Curso - taller:** Inspección y muestreo de alimentos

**Curso - taller:** Trazabilidad y etiquetado

**Curso - taller:** Implementación del Protocolo GLOBALGAP VERSIÓN 5.2. 2020 – 1

**Curso - taller:** Auditoría de sistemas integrados de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria

# ESTRUCTURA CURRICULAR

## INTRODUCCION: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA (E-LEARNING)

- ▶ El codex Alimentarius.
- ▶ Organización mundial del comercio - OMC.
- ▶ Legislación Nacional.

## MÓDULO I: 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.

## MÓDULO II: 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 III: 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 IV: 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 V: 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 VI: ESQUEMA FSSC 22000**

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

**MÓDULO VII: 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 VIII: 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 IX: 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.

**MODULO X: IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP VERSIÓN 5.2. 2020 – 1**

- Introducción a GLOBALGAP.
- Novedades de la versión 5.2.
- Estructura del Protocolo GLOBALGAP.
- Requisitos de cumplimiento.
- Implementación en la cadena de suministro.
- Casos de estudio y mejores prácticas.

**MÓDULO XI: 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.

# INVERSIÓN:

MATRÍCULA ¡GRATIS!

## INVERSIÓN FRACCIONADO

Cuotas (x4)	Certificación
S/ 199. <sup>99</sup>	S/ 199. <sup>99</sup>

## INVERSIÓN AL CONTADO

S/ 899.<sup>00</sup>

# CRONOGRAMA DE PAGOS

Nº Cuotas	1 <sup>ra</sup> Cuota	2 <sup>da</sup> Cuota	3 <sup>ra</sup> Cuota	4 <sup>ta</sup> Cuota
Fecha	18/05/2024	18/06/2024	18/07/2024	18/08/2024

# PASOS PARA LA MATRÍCULA

Confirmar participación por WhatsApp	Llenar y firmar la ficha de matrícula y enviar al correo <a href="mailto:capacitaciones@binex.edu.pe">capacitaciones@binex.edu.pe</a> con asunto DGCIA-MATRÍCULA o al WhatsApp adjuntando todos los requisitos.	Recibirá un mensaje de confirmación en el lapso máximo de 24 horas.
--------------------------------------	---	---

## MÉTODOS DE PAGOS



**921 814045**  
Cuenta a nombre de  
**Consorcio BINEX S.A.C**



Soles: 405-9927256-0-20  
CCI: 002-405009927256020-94

Cuenta a nombre de  
**Consorcio BINEX S.A.C**

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

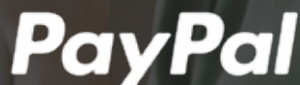


Soles: 322-3004800 264  
CCI: 003-322-003004800264-53

Cuenta a nombre de  
**Consorcio BINEX S.A.C**

Ojo: Sumar 8.00 soles (comisión que cobra INTERBANK), por cada transacción aplica pagos en Agentes, Ventanilla y cajeros automáticos

## PAGO INTERNACIONALES



**MoneyGram**



A nombre de: Richard Yovani Phocco Ramos  
DNI: 71945045

## ENVIO DE CERTIFICADO EN FÍSICO, GRATIS A NIVEL NACIONAL



# MODELO DE CERTIFICACIÓN



ESCUELA DE POSGRADO  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
FUNDE NORP  
BINEX Educación Continua

DIPLOMADO  
DE ESPECIALIZACIÓN

OTORGADO A:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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 xx de xxxx al xx de xxxx 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, XXXX de 202X



Código de registro BINEX:

XXXXXXXXXX

Puede verificar la autenticidad del certificado en:  
<https://binex.edu.pe/certs/>  
Copyright © BINEX  
Todos los derechos reservados

DR. XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX  
DIRECTOR  
Escuela de Posgrado UNP

DR. XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX  
DIRECTOR EJECUTIVO  
FUNDE NORP

DR. XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX  
GERENTE GENERAL  
BINEX Educación Continua

ESCUELA DE POSGRADO  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
FUNDE NORP



DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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



CÓDIGO DE REGISTRO

XXXXXXXXXX

Puede verificar la autenticidad del certificado en:  
<https://binex.edu.pe/certs/>  
Copyright © BINEX - Todos los derechos reservados

TOTAL: 420 Horas académicas.  
26 créditos

NOTA PROMEDIO: XX

A stack of books with a graduation cap and a rolled diploma tied with a red ribbon on top.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
ESCUELA DE POSGRADO



Estudia desde **donde estés**

Síguenos en:    

Inicia tu proceso de matrícula  
[capacitaciones@binex.edu.pe](mailto:capacitaciones@binex.edu.pe)