



DIPLOMADO

FORMACIÓN DE ESPECIALISTAS EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA CADENA AGROALIMENTARIA



El presente Diplomado está enfocado a formar profesionales que puedan desempeñarse idóneamente dentro de sus organizaciones, afrontando los retos y exigencias de los nuevos mercados y del comercio de alimentos, proporcionándoles una visión actualizada de las regulaciones y normativas conducentes a la protección de la inocuidad de éstos. Este programa ofrece una formación integral a los estudiantes que les permita enfrentar los cambios exigidos por la globalización así como entender los quehaceres técnicos para mejorar la calidad, productividad y competitividad.



TU MEJOR INVERSIÓN DEBE SER EN TU CAPACITACIÓN

**INVIERTE BIEN!
INVIERTE PARA GANAR!**

Objetivo General

Apoyar la competitividad de los profesionales que laboran en las industrias de alimentos mediante cursos de actualización diseñados con el propósito de proporcionarles herramientas útiles a fin de integrar los aspectos de gestión con los criterios de inocuidad y obtener productos que cumplan los requisitos exigidos a nivel nacional e internacional.



Objetivos Específicos

1. Perfeccionar los conocimientos sobre la gestión de inocuidad de alimentos.
2. Adquirir habilidades para diseñar e implementar un sistema de gestión integrado de calidad e inocuidad alimentaria.
3. Adquirir habilidades para desempeñarse como auditor interno de sistemas integrados de gestión.

Dirigido a

Profesionales vinculados al sector de alimentos y agroindustrial, veterinarios, zootecnistas, químicos, biólogos y microbiólogos, consultores, auditores, docentes y alumnos universitarios.

Beneficios

- ✓ El alumno recibirá un Certificado de Participación por cada módulo del Diplomado..
- ✓ El alumno recibirá un Certificado de Aprobación por cada módulo del Diplomado.. Adicionalmente el alumno que haya aprobado todos los Módulos recibirá un Certificado del Diplomado que acredite 116 horas de capacitación.
- ✓ Un Taller Práctico luego de cada curso o materia en el que se afianzarán los conocimientos teóricos.
- ✓ SIN COSTO alguno las empresas que inscriban a tres personas o más recibirán una Auditoria de su Sistema HACCP o una capacitación de BPM para operarios efectuada por consultores de GCC.



► Grado Académico de Bachiller, Título Profesional, Técnico o

- experiencia laboral
- Ficha de Matrícula
- Copia del DNI

Requisitos

Fechas - Horarios - Lugar



FECHA DE INICIO: 16 de Mayo

HORARIOS: Sábado de 9.00 a.m. a 6.00 p.m.

DURACIÓN: 15 semanas

LUGAR DE DICTADO DE CLASES: Consejo Nacional del Colegio de Ingenieros del Perú.

CERTIFICACIÓN: Visada y respaldada por el Consejo Nacional de Colegio de Ingenieros del Perú y la Unidad de Capacitación de Grupo Calidad Consultores (GCC).

Inversión y Financiamiento

FINANCIAMIENTO			
MODALIDAD	CUOTAS	MONTOS (S/.)	TOTAL (S/.)
A	PAGO AL CONTADO	NO PAGA MATRÍCULA	1,600.00
B	4	MATRÍCULA: S/.. 100.00 + 4 CUOTAS DE S/. 400.00	1,700.00
C	5	MATRÍCULA: S/.. 180.00 + 5 CUOTAS DE S/. 320.00	1,780.00

MALLA CURRICULAR	
MÓDULO	CURSOS
I MÓDULO HIGIENE Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene de Alimentos Microbiana - Ecología - ETAS • Packaging e Inocuidad
II MÓDULO PRODUCCIÓN ORGÁNICA	<ul style="list-style-type: none"> • Agricultura y Procesamiento Orgánico • Programas de Certificación
III MÓDULO	<ul style="list-style-type: none"> • GLOBALGAP

PRE REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÃO DE INOCUIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • BPM y PPR
IV MÓDULO SISTEMA DE GESTIÃO DE LA INOCUIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Norma BRC • Implementaciã del Sistema HACCP basado en los requisitos de la Norma ISO 22000. • Validaciã y Auditorã Interna del Sistema HACCP • Indicadores de Gestã de la Inocuidad • ISO 22000:2005 Sistema de Gestã de Inocuidad de Alimentos. Requisitos para las organizaciones que integran la cadena Agroalimentaria. • Dise±o de un Sistema de Trazabilidad basado en la Norma ISO 22005
V MÓDULO SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÃO DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas Integrados de Gestã (SIG) ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18000 • Auditorã Interna de Sistemas Integrados de Gestã

FORMA DE PAGO

Depãsito en la cuenta N° 157â€0035137 del Banco Scotiabank a nombre de Grupo Calidad Consultores S.A.C.

Remitir el voucher de depãsito al correo: info@calidadconsultores.org

INFORMES

info@calidadconsultores.org
Coordinador General: Juan Carlos Rivas

Telãfonos:
 223 6084 - Nextel: 815*9934

Si no puede visualizar este mail Clic [Aquã](#)