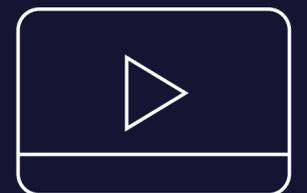


Curso de Especialización

# Gestión de la Calidad e Inocuidad alimentaria: ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000 y BRC

64 Horas Académicas



# . Contenido

01

---

Presentación

02

---

Plan de Estudio

03

---

Metodología de Enseñanza

## . Presentación

La inseguridad alimentaria constituye una problemática compleja que debe ser abordada estratégicamente y materializada en planes de acción integrales, coordinados, y evaluados, para garantizar la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, lo cual fortalece las actividades económicas como el comercio, turismo, etc. y contribuye al desarrollo sostenible. Por ello, es necesario que los involucrados en el proceso de gestión de alimentos se capaciten debidamente.

## . Objetivo

Interpretar los principios y fundamentos de la gestión integrada de la calidad e inocuidad alimentaria para realizar el control de los alimentos, como productos finales, asegurando su calidad e higiene en consonancia con la legislación nacional y supranacional vigente: ISO 9001, FSSC 22000 y ISO 22000.

## . Perfil del Participante

Jefes, supervisores y personal involucrado en actividades relacionadas con alguna etapa de la cadena alimentaria: producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución, comercialización, expendio de alimentos o provisión de productos para el sector alimentario, y profesionales que desarrollan su actividad como consultores en el control, aseguramiento y/o gestión de la calidad e inocuidad para empresas del sector alimentario.

 **Duración: 64 hrs. académicas**

01

# . Plan de Estudio

---

02

## . Unidad I

### Norma ISO 9001 – Sistema de Gestión de Calidad.

- Mapa conceptual.
- ISO 9001
- Fases del proceso de desarrollo.
- Nueva estructura.
- Cambios que aporta.
- Beneficios de la norma.
- Principios.
- Objeto y campo de aplicación.
- Referencias normativas.
- Términos y definiciones.

## . Unidad II

### FSSC 22000 – Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

- Mapa conceptual.
- ¿Qué es la FSSC 22000?
- ¿Quién puede aplicar FSSC 22000?
- ¿Por qué es importante FSSC 22000 para su organización?
- Sistema de Certificación en Seguridad Alimentaria.
- ¿Qué es el Sistema de Certificación FSSC 22000?
- ¿Qué es la FSSC 22000?
- ¿Cómo la FSSC 22000 puede mejorar su negocio?
- Características de FSSC 22000
- ¿Cómo puedo prepararme para la certificación?

## . Plan de Estudio

---

02

### . Unidad III

#### ISO 22000 – Norma Internacional de Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

- Mapa conceptual.
- Generalidades.
- La cadena alimentaria y el enfoque basado en procesos.
- Objetivos principales.
- Requisitos de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Beneficios de la implantación de la norma ISO 22000.
- Relación con la NTP-ISO 9001
- Compatibilidad con otros sistemas de gestión.

### . Unidad IV

#### BRC (British Retail Consortium) – Estándar Mundial para la Seguridad Alimentaria.

- Mapa conceptual.
- ¿Qué es la norma BCR?
- Historia de la norma BCR.
- Funciones del British Retail Consortium.
- Objetivos.
- ¿Por qué elegir el estándar mundial BRC para la certificación de la seguridad alimentaria?
- Beneficios de la certificación.
- BCR Versión 7 – Nuevos requisitos en las auditorias de seguridad alimentaria.

# . Metodología de Enseñanza

## . Virtual o E-learning

Brinda la libertad de estudiar de acuerdo a su disponibilidad horaria, rompiendo barreras de tiempo y distancia, monitoreados por un tutor virtual.

## . Aula Virtual

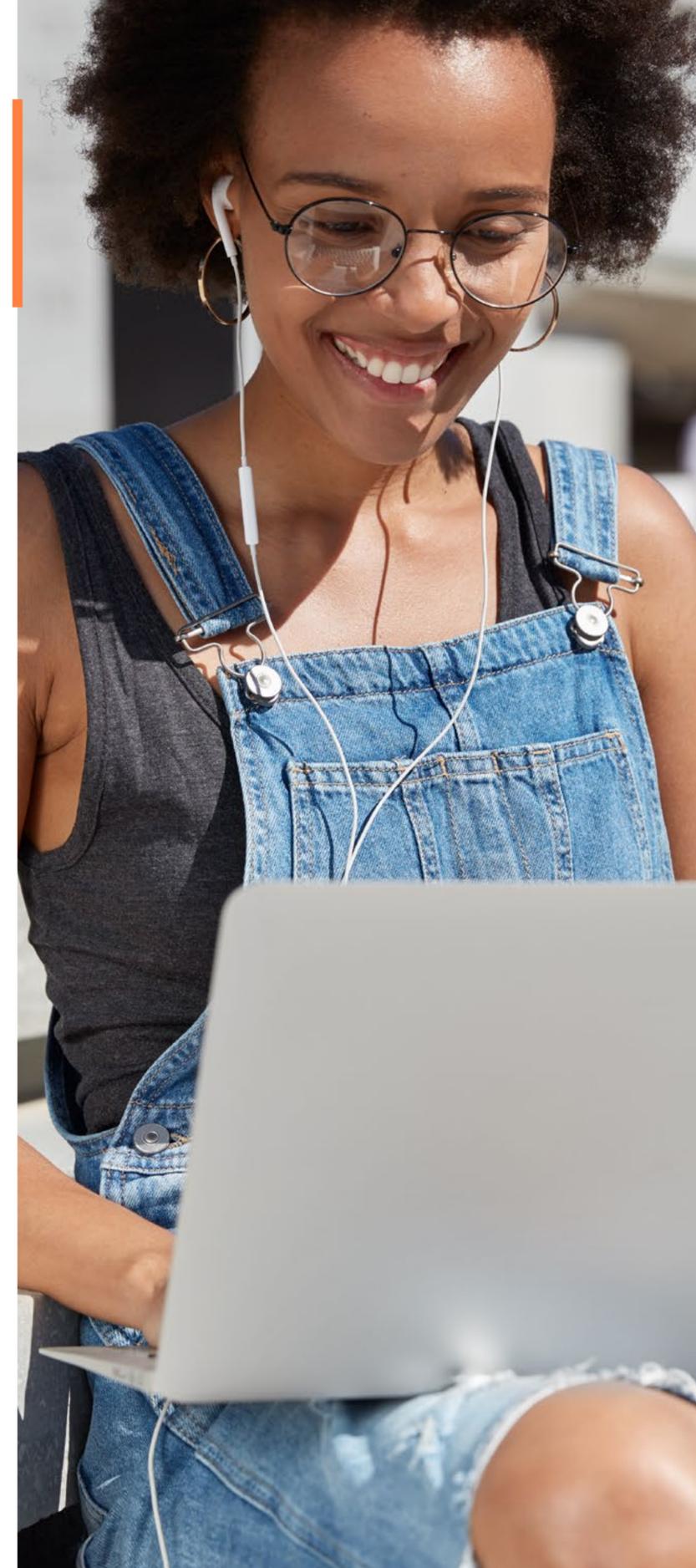
Entorno que facilita la interacción entre los participantes y el especialista, permitiendo la enseñanza-aprendizaje, comunicación, interacción y evaluación del alumno.

El estudiante tiene la capacidad de decidir el itinerario formativo más acorde con sus intereses y podrá acceder al contenido de la plataforma virtual las 24 horas:

# 03

www.cadperu.com

- **Video:** Medio audiovisual que contempla el desarrollo panorámico del tema, con ejemplos que ayuden a entender lo sustancial de cada unidad.
- **Guía de Estudio:** Material que permite al participante fundamentar los contenidos de cada unidad, desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas que propone el programa, y solucionar las actividades propuestas.
- **Recursos Complementarios:** Lecturas seleccionadas y/o material audiovisual, a fin de profundizar la comprensión y/o análisis del tema, facilitando la apropiación del contenido y los referentes bibliográficos que complementan la capacitación y enriquecen el conocimiento.
- **Foro:** Entorno de conversación que permite el intercambio de conocimientos y opiniones con la comunidad de estudiantes, desarrollando el pensamiento crítico por medio del diálogo argumentativo y pragmático.
- **Evaluación:** Test que desarrolla el participante al finalizar el curso, permitiéndole evaluar su proceso de aprendizaje.



## . Tutoría Virtual



### **Consultas Virtuales**

Recurso que permite realizar consultas personalizadas al especialista, quien a la brevedad le enviará la respuesta.



### **Atención Personalizada**

Nuestro Centro de Atención y equipo de expertos en e-learning asesorarán y atenderán tus consultas, para el buen desarrollo del proceso académico.





# 21 años

Comprometidos con el  
Desarrollo Profesional

[www.cadperu.com](http://www.cadperu.com)