



CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Programa De Especialización En

CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

PRESENCIAL

Inicio: **16** de junio

Horarios: 8:00 a.m. - 1:00 p.m.
2:00 p.m. - 7:00 p.m.

CURSO **IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000 FSSC 22000**

Según La Norma

Expositor: **Ing. Victor Quispe Carranza**

953620444

RUC: 2060067330 | www.cacperu.com
CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.

CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

International Organization for Standardization
ISO
9001 - 2018

Expositor: **Mg. Juan Enrique Bruno Calvay**

INICIO **14 JULIO**

Horarios: 8:00 - 1:00 p.m.
2:00 - 7:00 p.m.

CONSULTAS: 953620444

CURSO **PRESENCIAL**

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001-2018

www.cacperu.com

CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

ISO
14001:2015

INICIO **11** AGOSTO

Expositor: **Mg. Victor Quispe Carranza**

CURSO **EN VIVO**

SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL SEGÚN LA ISO 14001:2015

CONSULTAS: 953620444

40 HORAS

Horarios: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.
2:00 p.m. - 7:00 p.m.

CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Sistemas De Gestión En Seguridad Y Salud En El Trabajo Según la **ISO 45001**

Expositor: **Mg. Victor Quispe Carranza**

Inicio: **08** de septiembre

Horarios: 8:00 a.m. - 1:00 p.m.
2:00 p.m. - 7:00 p.m.

PRESENCIAL

953620444

www.cacperu.com


RUC: 2060067330 | CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.


Información General



PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ISO 45001/ISO 22000


 **Inicio:**
16 de Junio de 2024


 **Duración:**
3 Meses


 **Horas :**
300 horas lectivas

 **Certifica**

CACP PERU

 **Modalidades:**

- PRESENCIAL (Transmisión en vivo - Aula Virtual)
- EN VIVO (Clases vía  **zoom**)

 **Horario:**
Domingos 09:00 am - 01:00 pm y 3:00 pm - 7:00 pm
(Clases quincenales)

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN





CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



» PRESENTACIÓN

El cuidado de la Seguridad, Salud en el Trabajo y el Medio ambiente es uno de los aspectos básicos de una buena gestión empresarial. La sensibilidad de la opinión pública y de las autoridades hacia estos aspectos es creciente, obligando actualmente a las organizaciones a cumplir con normas cada vez más estrictas en materia de SSOMA. En este contexto es necesario que las organizaciones cuenten con una metodología que permita asegurar a empleados, accionistas, clientes y otras partes interesadas el compromiso que tienen con la seguridad y salud de sus empleados y el cuidado del medio ambiente en que se desenvuelve, así como también la capacidad de demostrar que las políticas vinculadas a SSOMA, se están implementando adecuadamente y con una vocación hacia su mejora continua.



» DIRIGIDO A

Gerentes, Directores, Jefes, Coordinadores, Consultores, Inspectores, Ingenieros de Seguridad, Supervisores de Seguridad



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **“PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ISO 45001/ISO 22000”**, expedido por la **Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.**



» BENEFICIOS



Diploma expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional **CACP PERÚ S.R.L.**



Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)



Audio y video en alta definición FHD



Tutoría permanente con los mejores ponentes.



Videoconferencias en USB



MODALIDADES

Presencial



Esta modalidad consiste en que el alumno asista como mínimo al 90% de las clases teóricas - prácticas. Se les brindará un manual en físico por clase y la información en digital estará disponible en el aula virtual

ONLINE



Clases vía



Curso en tiempo real

■ Las clases virtuales se dictarán a través de la plataforma ZOOM

En la cual podrás:

- Estar frente a frente con el ponente.
- Realizar preguntas o comentarios al ponente en tiempo real (hablado o por chat).

■ Clases a través del AULA VIRTUAL CACP PERÚ

En la cual podrás:

- Visualizar las transmisiones en vivo en nuestra sede (En calidad FULL HD, EN VIVO).
- Interactuar en tiempo real con el ponente (A través del chat del Aula Virtual)

VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL - CACP PERÚ



INTRANET

Donde podrá visualizar las ponencias en calidad FULL HD, cronogramas de clases, próximos eventos, calificaciones obtenidas y más.



VIDEOCONFERENCIAS

Interacción en tiempo real entre el alumno y el ponente.



ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ con acceso las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los 365 días del año.



FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.



La clase quedará grabada para uso posterior del alumno



Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

www.cacperu.com/intranet/

Módulos

- MOD I.** IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000
- MOD II.** SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018
- MOD III.** SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SEGÚN LA ISO 14001:2015
- MOD IV.** SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA ISO 45001

PROGRAMA:

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ ISO 45001/ISO 22000



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

MÓDULO I



16/06/2024 - 30/06/2024

Ponente: Ing. Victor Quispe Carranza

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000

TEMA 01: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS FUNDAMENTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SGIA

- ¿Qué es FSSC 22000?
- Propósito y objetivos de FSSC 22000.
- Enfoque de procesos para la gestión.
- Introducción sobre normalización en alimentos, según organizaciones internacionales como la ISO y la FSSC 22000.

TEMA 02: DISEÑO DEL ESQUEMA FSSC 22000.

- ISO 22000
- PRP específicos del sector.
- Requisitos adicionales

TEMA 03: REQUISITOS DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN ISO 22000

- Tanto para la certificación FSSC 22000 como para la FSSC 22000-Calidad, los requisitos para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del Sistema de Gestión de la inocuidad de los Alimentos (SGIA) se encuentran establecidos en la norma ISO 22000:2018 "Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria". Así que el primer paso será desarrollar e implementar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos bajo ISO 22000

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Factores INTERNOS: Estructura organizacional Políticas y objetivos Competencia del personal Conciencia del personal Nuevos procesos y productos Infraestructura Necesidades de recursos Retención de talento
- Factores EXTERNOS: Cultural, social, tecnológico, económico, Competitivo Fraude alimentario Defensa de los alimentos Cambio de ubicación Disponibilidad de proveedores Proveedores de servicios Patrones de consumo

TEMA 05: LIDERAZGO

- La Dirección de la organización debe demostrar liderazgo y compromiso con el SGIA de varias maneras:
 - Asegurando que la Política y objetivos del SGIA apoyan la Dirección Estratégica.
 - Asegurando la integración de los requisitos del SGIA en los procesos de la organización.
 - Dirigiendo y apoyando al personal que tiene un impacto en la efectividad del SGIA y la mejora continua.

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Plan de tratamiento de riesgos.
- Acciones
- Objetivos
- Revisión del sistema

TEMA 07: APOYO

- La planificación y objetivos definidos precisan de los recursos adecuados para que sean realizables.
- La organización debe planificar como va a dotar los recursos y el apoyo necesario a la planificación y por lo tanto al SGIA para que sea capaz de alcanzar los objetivos y ser eficaz en mejorar el desempeño de la organización.
- Documentación, comunicación, conciencia, recursos, personal e infraestructura.



PROGRAMA:

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ ISO 45001/ISO 22000



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

MÓDULO I



16/06/2024 - 30/06/2024

Ponente: Ing. Victor Quispe Carranza

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA NORMA ISO 22000 Y FSSC 22000

TEMA 08 : OPERACIÓN Y CONTROL OPERACIONAL

- Programas Prerrequisitos: La Organización debe emplear la parte aplicable de la serie ISO/TS 220002. La organización debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.
- Sistema de Trazabilidad: Debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado.

TEMA 09 : EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, medición y análisis.
- Auditoría interna.
- Revisión por la dirección.

TEMA 08 : OPERACIÓN Y CONTROL OPERACIONAL

- Programas Prerrequisitos: La Organización debe emplear la parte aplicable de la serie ISO/TS 220002. La organización debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.
- Sistema de Trazabilidad: Debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado.

TEMA 09 : EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, medición y análisis.
- Auditoría interna.
- Revisión por la dirección.

TEMA 10 : MEJORA

- Identificar e implementar oportunidades para mejorar de forma continua su SGIA.
- La integración de una adecuada estrategia de gestión de No Conformidades e Implementación de Acciones Correctivas será indispensable para mejorar la eficacia del SGIA

TEMA 11 : PROGRAMAS PRERREQUISITOS

- ISO 22000 establece como una opción el empleo de las normas de la serie ISO/TS 22002-xmencionados en la cláusula 8.2, el Esquema FSSC 22000 especifica la aplicación obligatoria de especificaciones técnicas en las que se detallan los programas de prerrequisitos (PPR), de acuerdo al sector que le corresponde:
 - ISO/TS 22002-1: Prerrequisitos de la industria alimentaria
 - ISO/TS 22002-2:2013. Prerrequisitos de restauración (catering)
 - ISO/TS 22002-3:2011. Prerrequisitos para la agricultura.

TEMA 12 : REQUISITOS ADICIONALES

- Gestión de compras de servicios y materiales
- Etiquetado de producto
- Defensa de los Alimentos

TEMA 13 : TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000

- Cuando una Organización ya está certificada de acuerdo a la norma ISO 22000, solo necesita una revisión adicional según las especificaciones técnicas de los PRP del sector y los requisitos adicionales aplicables de la FSSC para cumplir con los requisitos del esquema.

TEMA 14 : REQUISITOS ADICIONALES

- La certificación FSSC 22000-Calidad se ha agregado de manera voluntaria a los requisitos de certificación de la FSSC 22000 y complementa estos requisitos con todos los establecidos en la norma ISO 9001:2015 para los Sistemas de gestión de la calidad (SGC). El resultado es la certificación FSSC 22000-Calidad.

TEMA 15 : TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000

- ¿a Quién Va Dirigida?
- Desarrolla El Potencial De Tu Organización:
- Reconocimiento de GFSI.
- Mejora la Inocuidad Alimentaria.
- Plan de Defensa de los Alimentos.
- Establecimiento de HACCP.



PROGRAMA:

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ ISO 45001/ISO 22000



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

MÓDULO II



14/07/2024 Y 28/07/2024



Ponente: Mg. Juan Enrique Bruno Calvay

— SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA ISO 9001:2018

TEMA 01: DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2018

- Introducción a la norma ISO 9001:2015.
- Contenido y estructura de la norma ISO 9001:2015.
- Requisitos principales de la norma ISO 9001:2015.
- Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad.
- Requisitos de desempeño y mejora de la norma ISO 9001:2015.
- Modelo de mejora continua aplicado a la norma ISO 9001:2015.

TEMA 02: IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2018

- Documentación y control para la implantación de la norma ISO 9001:2015.
- Evaluación del cumplimiento legal mediante Auditoría Interna.
- TALLER PRÁCTICO: Implementación de la norma ISO 9001:2015 en una empresa.

MÓDULO III



11/08/2024 Y 25/08/2024



Ponente: Ing. Victor Quispe Carranza

— SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SEGÚN LA ISO 14001:2015

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- Introducción al curso
- Objetivos y Metodología

TEMA 02: ISO 14001:2015

- ¿Que es ISO?
- Familia de las Normas ISO 14000
- ¿Porqué Implementar un Sistema de Gestión Ambiental?

TEMA 03: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 14001:2015

- El Anexo SL: La Estructura de Alto Nivel
- Clausulas de la Norma ISO 14001:2015
- El Circuito de la Mejora Continua

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Comprensión de la Organización y de su Contexto
- Comprensión de la Necesidades y Expectativas de las Partes Interesadas
- Sistema de Gestión Ambiental

TEMA 05: LIDERAZGO

- Liderazgo y Compromiso
- Política Ambiental
- Roles, Responsabilidades y Autoridades en la Organización

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Términos y Definiciones
- Aspectos Ambientales
- Requisitos Legales y Otros Requisitos
- Planificación de Acciones
- Beneficios de un Sistema de Gestión Ambiental

TEMA 07: APOYO

- Recursos
- Competencia
- Toma de Conciencia

TEMA 08: OPERACIÓN

- Planificación y Control Operacional
- Preparación y Respuesta ante Emergencias.

TEMA 09: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, Medición, Análisis y Evaluación
- Auditoría Interna
- Revisión por la Dirección

TEMA 10: MEJORA

- No Conformidad y Acción Correctiva



PROGRAMA:

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ ISO 45001/ISO 22000



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

MÓDULO IV



08/09/2024 y 22/09/2024

Ponente: Ing. Victor Quispe Carranza

SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGUN LA ISO 45001

TEMA 01: INTRODUCCIÓN

- Introducción al curso y al SGSST.
- Objetivos y Metodología.

TEMA 02: ISO 45001:2018

- ¿Que son las normas ISO?
- Familia de las Normas ISO 45001
- ¿Por qué Implementar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo?

TEMA 03: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 45001:2018

- El Anexo SL: La Estructura de Alto Nivel
- Cláusulas de la Norma ISO 45001:2018
- El Circuito de la Mejora Continua: P, H, V, A (circulo de Deming)

TEMA 04: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Comprensión de la Organización y de su Contexto
- Comprensión de las necesidades y expectativas de los trabajadores y de otras partes interesadas
- Determinar el alcance del SGSST
- Sistema de Gestión de la SST

TEMA 05: LIDERAZGO

- Liderazgo y Compromiso
- Política de la SST
- Roles, Responsabilidades y Autoridades en la Organización
- Consulta y participación de los trabajadores

TEMA 06: PLANIFICACIÓN

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos de la SST y Planificación para lograrlos

TEMA 07: APOYO

- Recursos
- Competencia
- Toma de Conciencia
- Comunicación
- Información Documentada

TEMA 08: OPERACIÓN

- Planificación y Control Operacional
- Preparación y Respuesta ante Emergencias.

TEMA 09: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Seguimiento, Medición, Análisis y Evaluación
- Auditoría Interna
- Revisión por la Dirección

TEMA 10: MEJORA

- Generalidades
- Incidentes, No Conformidades y Acciones Correctivas

PROGRAMA:

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BASADO EN LA NORMA ISO 9001 /ISO 14001/ ISO 45001/ISO 22000 2024 - 1

DOCENTES

Ing. Victor Quispe Carranza

Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – División Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. Coordinador del Sistema de Calidad de CJRL de Plantas de Trujillo y Sullana. Jefe de Sistemas de Calidad-CJRL Planta RIMAC. Coordinador del Sistema Integrado de Gestión (SIG) para Planta Callao.

Mg. Juan Enrique Bruno Calvay

Experiencia en implementación, manejo y auditoría de sistemas integrados de Gestión de la Calidad ISO 9001, Gestión Ambiental ISO 14001 y OHSAS 18001, Auditor de Sistemas Integrados de Gestión en ISO 9001, 14001, 18001 y miembro activo del comité de gestión SENATI Chimbote. Egresado de la Escuela de Ingeniería de Sistemas de la Universidad Cesar Vallejo Egresado del SERVICIO NACIONAL DE ADIESTRAMIENTO EN TRABAJO INDUSTRIAL SENATI LAMBAYEQUE CAJAMARCA NORTE con curso en Seguridad y Salud Industrial.



Certificación a nombre de la

Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional

Matricula	Costo por módulo (4)	Certificación	Costo al Contado
S/ 150.00	S/ 200.00	S/ 200.00	S/ 1000.00



300 horas académicas



MEDIO DE PAGO:



N° cuenta corriente en soles

6203001670984

A nombre de:

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L**

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 5.00 por cada Transacción



N° cuenta corriente en soles

310-2283477035

A nombre de:

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L**

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción



N° cuenta corriente en soles

001102720200349806

CCI: 011 - 272 - 000200349806 - 26

A nombre de:

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO
Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L**

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción

PAGOS CON YAPE:



A nombre de:

**MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ
918328041**

PAGOS INTERNACIONALES CON:



A nombre de: **MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**
DNI: 44348728

MATERIALES FÍSICOS SIN COSTO: *SOLO A NIVEL NACIONAL



El courier más grande del Perú

ENVÍOS A NIVEL INTERNACIONAL
CON COSTO ADICIONAL:



El Correo del Perú



CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú



CACP-PERU

INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE NUEVO CHIMBOTE



953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968 ☎ 043-604932



Urb. Garatea Mz. 3 Lte. 10 - Av. Universitaria
(A 1/2 cuadra de la IEP Pestalozzi) - Nuevo Chimbote



info@cacperu.com



www.cacperu.com

RUC: 20600673310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.