



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ CDLL

I DIPLOMADO EN GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA E INDUSTRIAL

DIPLOMAS A NOMBRE DEL COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LA LIBERTAD



ACCODC

PONENTES

ING. BLASCO NÚÑEZ VELASCO



Maestría en Tecnología de Alimentos por International Fine Foods Institute. Dinamarca. Especialización en Tecnología Alimentaria en Trio Fish Processing Machinery AS. Noruega. Baader Food Processing Machinery AS. Alemania, Christian Bjelland Plant. Suecia, Sabroe - Atlas. Dinamarca, South Pacific Seafood Corporation. USA. Ingeniero Industrial por University of Southern California. Maestría en Docencia Universitaria. Docente de la Escuela de Postgrado de la UNT. Docente de la Escuela de Ingeniería Industrial de UCV. Consultor agroindustrial y pesquero. Experiencia como Gerente de Producción, de Aseguramiento de la Calidad y de Comercio Exterior en empresas nacionales y extranjeras.



ING. MIGUEL SOLANO CORNEJO

Ingeniero en Industrias Alimentarias, graduado de la Universidad Nacional Agraria "La Molina" trabajando en la Industria Privada en Diseño de Plantas en Planificación, Diseño, Montaje y Manejo de Sistemas Físicos de Producción y Sistemas de Control de Procesamiento en Producción, Sanidad e Higiene, Calidad y Mantenimiento en Plantas de Alimentos para Exportación a USA. Docente Universitario ejerciendo la Cátedra Superior e Investigación en temas de Higiene-Seguridad de Alimentos (Sistemas HACCP) y Tecnología-Procesamiento de Alimentos. Asesor Técnico y Conferencista con Especialidad en Diseño de Plantas, Calidad, Higiene (Pre Requisitos y Planes HACCP), Manejo y Procesamiento de Alimentos.



SOBRE EL CURSO

>> DIRIGIDO A

- Profesionales y estudiantes vinculados al entorno de las industrias alimentarias.
- Graduados y estudiantes en Escuelas de Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Química, Agronomía, Biología y demás relacionadas con el manejo, procesamiento y control de alimentos.
- Profesionales inmersos en el procesamiento y manejo industrial de alimentos para los mercados nacionales e internacionales.
- Profesionales y estudiantes relacionados con las actividades de manejo, procesamiento y control de alimentos en los sectores público y privado.

>> OBJETIVO DEL DIPLOMADO

- El objetivo principal de este diplomado es el de formar profesionales competitivos y de alto nivel en la Gestión de Inocuidad Alimentaria e Industrial aplicando criterios de alto impacto focalizados en el manejo, procesamiento y control de alimentos con estándares internacionales, a fin de que se encuentren preparados para planificar, organizar y ejecutar programas, proyectos e iniciativas en gestión de calidad e inocuidad alimentaria e industrial dentro y fuera del país, tanto para el sector público como para el privado.
- Reconociendo el potencial de los actuales profesionales peruanos es que promovemos este diplomado donde se expondrán las nuevas tendencias en la gestión de inocuidad de alimentos y los nuevos conceptos tecnológicos necesarios para su implementación, con la curricula idónea para la promoción de un adecuado crecimiento profesional y la correspondiente resonancia que eso tendrá en las empresas nacionales.

>> INSCRIPCIONES

- Biblioteca del Colegio de Ingenieros del Perú Consejo Departamental de La Libertad - Francisco Borja N° 250 Urb. La Merced - Trujillo.

VACANTES LIMITADAS

>> INFORMES

- www.accodc-ingenieria.ning.com
- accodc@hotmail.com
- 044-632616
- 044-949632551
- 044-949741553
- 044-949539783

www.accodc-ingenieria.ning.com / accodc@hotmail.com / 044-949632551 / 044-949741553



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ CDLL

I DIPLOMADO EN GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA E INDUSTRIAL

DIPLOMAS A NOMBRE DEL COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LA LIBERTAD



T
E
M
A
R
I
O

MODULO I

INTRODUCCION:

- Breve Historia del Concepto General de Calidad.
- Concepto General de Calidad. Definición.
- Sistema. Concepto y Definición.
- Proceso. Concepto y Definición.
- Enfoque Sistémico de la Calidad.
- Sistema de Gestión. Concepto y Definición.
- Gestión de la Calidad. Concepto y Definición.
- Gestión de la Calidad en la Organización Inteligente.
- TQM. Total Quality Management. Gestión de la Calidad Total.
- Standard. Concepto y Definición.
- BSI. British Standard Institute.
- ISO. International Standardization Institute.
- ASQ. American Society of Quality.
- Acreditación. Concepto y Definición.
- Certificación. Concepto y Definición.
- ISO. Importancia de los Procesos en la Gestión de la Calidad.
- Certificación de Procesos. Concepto y Definición.
- Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad.
- Requisitos. Etapas. Conceptos y Definiciones.
- Importancia de la Significación de los Términos de Calidad.
- Glosarios de Términos de la Calidad. Glosarios de Normas ISO.

MODULO II

CONCEPTOS BASICOS EN CALIDAD ALIMENTARIA:

- Inocuidad de los Alimentos. Concepto y Definición.
- Perecibilidad de los Alimentos. Concepto y Definición.
- Degradación de los Alimentos. Concepto y Definición.
- Preservación de los Alimentos. Concepto y Definición.
- Enfermedades de Transmisión Alimentaria. ETA.
- Ciclo de Vida Útil del Producto. Concepto y Definición.
- Cadena de Abastecimiento. Conformación y Funcionamiento.
- Cadena Visible y Cadena No - Visible. Conceptos y Definiciones.
- Cadena de Frío. Principios. Concepto y Definición.
- Tecnología de Última Generación en la Logística de Perecibles.
- Habilitación Sanitaria de Planta Fabril Alimentaria.
- Programa de Higiene de Planta Fabril Alimentaria.
- Programa de Higiene del Personal de Planta Fabril Alimentaria.
- BPA. Buenas Prácticas Agrícolas. Concepto y Definición.
- Certificaciones EurepGap y GlobalGap.
- BPM. Buenas Prácticas de Manufactura. Concepto y Definición.
- HACCP. Control y Aseguramiento de la Calidad Alimentaria.
- Certificación Internacional de Calidad de los Alimentos.
- Alimentos Orgánicos. Concepto y Definición.
- Alimentos Convencionales (Tradicionales). Concepto y Definición.
- Alimentos Transgénicos. Concepto y Definición.

- Expectativas del Consumidor. Lealtad del Consumidor.
- Rastreabilidad de los Alimentos. (Traceability).
- Retiro del Mercado de Alimentos No Aptos para el Consumo. Recall.

MODULO III

SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA: ISO 22000-2005 ORGANIZACIONES MUNDIALES INTERVINIENTES:

- FAO. Food and Agriculture Organization. Presentación. Objetivos.
- CODEX ALIMENTARIUS. Presentación. Objetivos. Modo de Empleo.
- HACCP. Presentación. Breve Historia. Objetivos.
- ISO 22000-2005. Presentación. Requisitos. Modo de Implementación.
- RSEA. Responsabilidad Social Empresarial Alimentaria. Definición.

NORMA ISO 22000-2005 (GLOBAL SCOPE)

NORMA FSSC 22000 - PAS 220 (EUROPEAN UNION SCOPE)

Presentación de los Requerimientos de la Norma ISO 22000-2005.

- Capítulo 4.- Requerimientos del Sistema.
- Capítulo 5.- Requerimientos de Gestión.
- Capítulo 6.- Requerimientos de Recursos.
- Capítulo 7.- Requerimientos de Realización del Producto.
- Capítulo 8.- Requerimientos de Confirmación del Sistema.

Presentación de los Requerimientos del PAS 220.

- Programa de Requisitos Previos de Planta Fabril Alimentaria.
- Requisitos Sanitarios. Programa de Higiene.
- Detalles de Construcción y Equipamiento de Planta Fabril Alimentaria.
- Habilitación Sanitaria de Planta Fabril Alimentaria.
- Permiso de Operación de Planta Fabril Alimentaria.
- Requisitos de Diseño y Lay - Out de Planta Fabril Alimentaria.

MODULO IV

HACCP: SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

- Introducción a la Terminología HACCP
- Principios del Sistema HACCP
- Particularidades del Plan HACCP
- Requisitos para el Diseño del Plan HACCP.
- Documentación y Registros del Sistema HACCP.
- Creación del Equipo HACCP.
- Definición del Producto Alimentario.
- Definición del Proceso del Producto.
- Establecimientos de Standards del Proceso.
- Diseño del Diagrama de Flujo del Proceso.
- Determinación de Puntos Críticos de Control.
- Empleo del Árbol de Decisiones para Determinar PCC.
- Definición de Parámetros de los PCC.
- Establecimiento y Definición de Medidas Preventivas.
- Establecimiento y Definición de Medidas Correctivas.
- Descarte de Productos.
- Taller de Diseño de un Modelo de Plan HACCP.

DATOS GENERALES

>> DESARROLLO DEL DIPLOMADO

- Auditorio del CIDUNT - Av. Jesús de Nazaret S/N 3º Piso - Campus de La Universidad Nacional de Trujillo - Local CIDUNT

>> FECHA DE INICIO Y HORARIOS

- Duración: 04 Meses
- Fecha de inicio: 06 de Marzo
- Horario: 3:00 pm. - 8:00 pm. (Sábados)

>> BENEFICIOS

- Maletín.
- Coffee Break
- Cuadernos de trabajo.
- Material de consulta online.
- Diplomas a nombre del Colegio de Ingenieros del Perú CDLL.

>> INSCRIPCIONES

- Biblioteca del Colegio de Ingenieros del Perú Consejo Departamental de La Libertad - Francisco Borja N° 250 Urb. La Merced - Trujillo.

>> INVERSIÓN

- Matrícula: S/. 40.00 (Todos)
- Mensualidad: S/. 100.00 (Estudiantes)
- Mensualidad: S/. 150.00 (Profesionales)
- Cuenta BN: 04-815-046973 (Director de Evento Quispe Cruzado Jesús Y.) VACANTES LIMITADAS

>> INFORMES

- www.accodc-ingenieria.ning.com
- accodc@hotmail.com
- 044-632616
- 044-949632551
- 044-949741553
- 044-949539783

www.accodc-ingenieria.ning.com / accodc@hotmail.com / 044-949632551 / 044-949741553