UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA

INICIO

30 ENERO

Especialización Profesional

Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria + Auditor Líder HACCP y FSSC 22000

Del **30 de enero** al **11 de julio** del 2025

Modalidad: **VIRTUAL**

I. OBJETIVOS

1. Identificar la legislación de aplicación en el sector alimentario.

2. Conocer los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

3. Desarrollar una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC.

4. Identificar las normas y protocolos que se demandan a la industria alimentaria.

5. Describir los esquemas de certificación aplicables al sector.

6. Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para capacitarse como auditor de los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.

II. DIRIGIDO

El Programa en Gestión de la Calidad en la Inocuidad Alimentaria está dirigido a gerentes, jefes, supervisores, analistas, asistentes del área de aseguramiento de la calidad y/o de gestión de la calidad, producción, logística, operaciones o personas que tengan interés en profundizar su conocimiento y aplicar de forma eficiente los protocolos y controles para gestionar la calidad y seguridad en empresas del rubro alimentario.

III. PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1
herramientas de calidad para la mejora de procesos.

MÓDULO 2
Sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015; lineamientos para su implementación y uso.

MÓDULO 3
Peligros en alimentos para la inocuidad alimentaria: físicos, químicos y microbiológicos.

MÓDULO 4
legislación sanitaria de alimentos nacional e internacional: mercado nacional, EE.UU y europeo.

MÓDULO 5
Inspección y muestreo de alimentos.

MÓDULO 6
Interpretación e implementación de normas globales de gestión agrícola: GLOBALGAP, TESCO NURTURE, LEAF MARQUET, ALBERT HEIJN, USGAP

MÓDULO 7
Interpretación e implementación de los programas pre requisitos: BPM, POES y otros programas.

MÓDULO 8
Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo (HARPC).

MÓDULO 9
Interpretación e implementación de normas globales de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria: FSSC 22000, BRC, SQF, IFS.

MÓDULO 10
Documentación de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

MÓDULO 11
Fraude alimentario y defensa de los alimentos (FOOD DEFENSE).

MÓDULO 12
Etiquetado y rotulado de alimentos: mercado nacional, EE. UU y europeo.

MÓDULO 13
Formación de auditores internos de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, normas: BPM, HACCP, FSSC 22000, BRC, SQF, IFS.

MÓDULO 14
Desarrollo de un proyecto de implementación de un sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria aplicado a un sector elegido – proyecto final

(*) La Universidad y su equipo coordinador se reserva el derecho de cambiar el orden de los módulos de acuerdo a la disponibilidad de los docentes debido a causas fortuitas y de acuerdo al plan de mejora continua de los programas de especialización vigente, siempre en beneficio del participante.

IV. MODALIDAD Y DURACIÓN

El programa se desarrollará en **Modalidad VIRTUAL** y tendrá una duración de 6 meses. **480 Horas Certificables**.

V. LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS

Cada módulo tendrá como insumo principal la exposición del profesor, el material interactivo desarrollado para cada asignatura, la participación activa del estudiante a través de exposiciones, resolución de casos prácticos y trabajos encargados individuales y en equipos.

VI. SISTEMA DE EVALUACIÓN

- La nota aprobatoria en cada módulo y la nota final aprobatoria del programa de especialización es igual o mayor a 14.
- Cada módulo será evaluado a través de la resolución de casos prácticos, talleres en el aula, trabajos encargados y un examen final.

VII. CERTIFICACIÓN

Los participantes recibirán Certificación **a nombre de la Universidad Nacional Agraria la Molina**:

- Los participantes recibirán certificación de “participación y aprobación” si aprueban **c/u de los módulos** impartidos con una nota mayor o igual a **14** y han asistido al menos al **80%** de clases.

- Doble Certificación:
  1. GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
  2. AUDITOR LIDER HACCP y FSSC 22000
- **Certificado a nombre de la Universidad Nacional Agraria La Molina.**

VIII. REQUISITOS

Los interesados en participar del programa deberán cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Con estudios universitarios o técnicos completos: Constancia de egresado o copia del grado de bachiller o título profesional según sea el caso.
- Estudiantes universitarios: Constancia del centro de estudios que acredite estar en el último año de estudios.
- Público en general con experiencia. El participante deberá presentar una carta o constancia de la empresa donde labora o laboró señalando la experiencia en el área.

IX. INVERSIÓN

OPCIÓN 1
(En 3 cuotas)

Plan de abonos

Inicio: **S/. 1100.00**
Mes 1: **S/. 1000.00**
Mes 2: **S/. 1000.00**

OPCIÓN 2
(Al contado)

Plan de abonos

Pago único:
S/. 2500.00

---

*Preguntar por mayores facilidades de pago en nuestro canal de WhatsApp.

X. BENEFICIOS

- Acceso a la plataforma virtual del programa mientras dure la especialización. Podrán acceder a la plataforma virtual para revisar videos tutoriales, recibir tutorías Online, descargar material de cada módulo, entre otros.
- Material interactivo desarrollado para cada módulo: Presentaciones en PDF con el contenido de las clases, manuales digitales, videos tutoriales, artículos digitales, entre otros materiales de reforzamiento. “Materiales en formato PDF para impresión por el alumno”.
- Tutoría para el desarrollo del proyecto final.
- Constancia de encontrarse participando en la especialización de ser requerido.
- Doble Certificación:
  1. Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria
  2. Auditor Líder HACCP y FSSC 22000
- **Certificado de la especialización a nombre de la Universidad Nacional Agraria la Molina.**

XI. INICIO, HORARIO Y LUGAR

- Inicio de clases: **30 de enero** de 2025
- Fin de clases: **11 de julio** de 2025
- Horario: **miércoles, jueves y viernes de 7:00pm a 10:30pm.**
- Lugar de clases: Se empleará la Plataforma Zoom.
  Los accesos serán enviados a sus correos electrónicos.

(*) La Universidad se reserva el derecho de reprogramar la fecha de inicio al no completar la cantidad mínima de participantes para iniciar el programa.

XII. INFORMES E INSCRIPCIONES

INFORMES:

- Coordinación académica:

  Celular y WhatsApp: **+51 988 573 531**
  (Atención de lunes a domingo de 9:00 am a 9:00 pm)

- Email:

  cursosfz@lamolina.edu.pe

INSCRIPCIONES:

- Todo participante deberá hacer el abono en una de las siguientes cuentas: **BCP:** cta. cte. en soles: **191-0031059-0-26**; CCI: **002-191-000031059026-50 BBVA:** cta. en soles: **0011-0661-0100058124**; CCI: **011-661-000100058124-67**; Ambas ctas. a nombre de "**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO**".

- Realizado el depósito deberá llenar su ficha de inscripción obligatoriamente ingresando al siguiente enlace:

  Ficha de inscripción

Importante: es responsabilidad del participante el envío del comprobante de pago con toda la información visible y legible, caso contrario la Universidad no procesará el depósito.

XIII. PLANA DOCENTE

SILVIA HUAMÁN GARCÍA

Ingeniero en Industrias Alimentarias. Maestría en Administración y Dirección de Empresas y Logística Internacional, Universidad Rey Juan Carlos – Madrid, España. Asesora en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria; se desempeña en trabajo constante con más de 15 años de experiencia, en diferentes plantas Agroalimentarias y fundos, en la implementación, mantenimiento, verificación y certificación en los estándares de calidad e inocuidad, ambiente, seguridad y salud ocupacional y seguridad de la cadena de suministros; los estándares que trabaja son: Global GAP, Tesco Nurture, LEAF, GRASP, Albert Heinj, BRC, SQF, HACCP/BPM, ISO 9001, ISO 14001, ISO 18001, BASC y Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), DIGESA, así como internacional (FDA). Consultora en diferentes fundos y plantas agroindustriales en Perú y empresas extranjeras.

HENRY HERBAS VICENTE

Ingeniero en Industrias Alimentarias con más de 15 años de experiencia. Diplomado en Gerencia de Proyectos (UPC). MBA (Escuela Europea de Estudios Universitarios y de Negocios-País Vasco Bilbao, España). Formación Ejecutiva en la Universidad de Georgetown (Washington DC, Estados Unidos). Auditor Líder ISO 9001 IRCA. Auditor Interno ISO 22001 e ISO 45001 y Auditor HACCP. Experiencia en Operaciones de Planta y áreas de Calidad - Inocuidad, innovación y desarrollo en empresas industriales y de Servicios Líderes. Especialista en el Desarrollo de Negocios y Proyectos, Gestión de la Calidad, Inocuidad, Seguridad industrial mediante la Formación de equipos de alto desempeño, Gestión del personal y talento.

Actualmente se desempeña como docente en varias universidades y consultor en diversas organizaciones y Certificadoras.

XIII. PLANA DOCENTE

ROMEL RAMIREZ RODRIGUEZ

Ingeniero pesquero con más de 40 años de experiencia en el campo de las inspecciones, muestreo y certificaciones de productos, procesos y servicios en el sector pesquero y alimentario.

Con amplios conocimientos, capacitaciones constantes y actualizaciones sobre los Sistemas de Gestión de la Calidad como la ISO 9000 y las normas relacionadas con la actividad de los Organismos de Evaluación de la Conformidad.

Formación de Auditor Interno de la Calidad por parte de la organización CERPER, habiendo realizado auditorías internas principalmente al Organismo de Inspección en base a la norma ISO/IEC 17020.

Se desempeñó casi 20 años como jefe de Certificaciones de Certificaciones del Perú S.A. - CERPER

Actualmente es miembro del comité técnico de normalización de pescados, mariscos y productos derivados y miembro del comité técnico de evaluación de la conformidad – INACAL

LILIANA LOZANO PALMA

Ingeniera Agro Industrial con especialización en Sistemas Integrados de Gestión de la PUCP. Con más de 12 años de experiencia implementando Sistemas de gestión ISO 9001, ISO 45001, ISO IEC 17025, ISO 21001 e ISO 37001. Especialista en Mejora de Procesos, Gestión de la Calidad y Sistema Integrado de Gestión. Formador de equipos multidisciplinarios para el desarrollo de proyectos, y con alta destreza para optimizar procesos aplicando el respectivo modelado y rediseño. Asimismo, se desempeña como consultora en diferentes empresas del sector avícola, construcción, agroindustria, minería y educación.

XIII. PLANA DOCENTE

CAROLINA BARRANTES CABRERA

Ingeniero agrónomo con más de 13 años de experiencia en el área de Sistema Integrado de Gestión, Sistema de Gestión de la Calidad, Certificaciones para exportación, Gestión Medioambiental del sector Agrario, Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo, Sistemas de Control de Seguridad y Vigilancia. Conocimiento en ISO 9001, 14001, 45001.

Amplio conocimiento en implementación de sistemas de calidad, certificaciones: Global GAP + adendas (TN, GRASP, FSMA, SPRING, ALL G), F2F, GAP, BRCGS, HACCP, BASC, RAIN FOREST, SMETA, LOBLAW, LEAF MARQUE. Consultora en implementaciones de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria y en asuntos regulatorios referidos a normativa nacional como DIGESA, SENASA, así como internacional (FDA).

(*) Los docentes aquí mencionados son parte del equipo de profesionales expertos disponibles para el dictado de esta especialización, todos con altas competencias y años de experiencia en los tópicos a dictar. La Universidad se reserva el derecho de cambiar a los docentes de acuerdo a su programa de la mejora continua de los programas de especialización, la disponibilidad de los docentes y/o causas fortuitas.