

## Catálogo de Cursos "in company" y online 2020

Dirigido a: Profesionales, Auditores, Consultores y Líderes de Sistemas de Gestión

Norma / Sistema de Gestión	Nº	Nombre del curso	Horas lectivas				
			2	4	8	12	16
Inocuidad Alimentaria	1.	Normativa Nacional relativa a la Inocuidad Alimentaria.					
	2.	Normativa Nacional e Internacional relativa a la Inocuidad Alimentaria.					
	3.	Normativa Relativa a Inocuidad Alimentaria para Materiales de Envasado de Alimentos.					
	4.	Peligros Asociados a los Materiales en Contacto Directo con Alimentos					
	5.	Calidad Sanitaria e Inocuidad Alimentaria					
	6.	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos					
	7.	Microbiología Básica de Alimentos					
	8.	Peligros y Riesgos asociados al Proceso Tecnológico					
	9.	Implementación de las 5S en las Industria Alimentaria					
Programas de Prerrequisito	10.	Prácticas del Personal: Salud, Higiene, Indumentaria y Comportamiento.					
	11.	Control de Materias Extrañas.					
	12.	Control de Químicos.					
	13.	Control de Alérgenos.					
	14.	Vidrio y Plástico Quebradizo.					
	15.	Limpieza y Desinfección.					
	16.	Diseño Sanitario de Planta					
	17.	Mantenimiento Sanitario de Planta.					
	18.	Manejo de Plagas.					
	19.	Transporte y Almacenamiento.					
	20.	Almacenamiento de Productos Terminados.					
	21.	Zonificación Higiénica y Control Medioambiental.					
	22.	Gestión de Proveedores de Materias Primas y Envases y Proveedores de Servicios.					
	23.	Trazabilidad de Productos.					
	24.	Retiro de Producto de Mercado.					
	25.	Implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas					

	26.	Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.					
	27.	Implementación del Programa de Higiene y Saneamiento.					
	28.	Implementación de los Programas de Prerrequisito.					
	29.	Buenas Prácticas de Almacenamiento y Programa de Higiene y Saneamiento					
	30.	Validación, Vigilancia y Verificación de los Programas de Prerrequisito.					
	31.	Evaluación de Riesgos Aplicado a los Programas de Prerrequisito.					
Sistema HACCP	32.	Implementación del Sistema HACCP.					
	33.	Implementación del Sistema HACCP y sus Programas de Prerrequisito.					
	34.	Análisis de Peligros: Identificación de Peligros, Evaluación del Riesgo y Medidas de Control.					
	35.	Validación de Medidas de Control.					
	36.	Validación y Verificación del Sistema HACCP.					
	37.	Validación y Verificación del Sistema HACCP y sus Programas de Prerrequisito					
	38.	Inspección del Sistema HACCP y sus Programas de Prerrequisito.					
Defensa Alimentaria	39.	Plan de Defensa Alimentaria (Food Defense)					
	40.	Taller de Evaluación de Amenazas para la Defensa Alimentaria					
Fraude Alimentario	41.	Plan de Prevención de Fraude Alimentario (Food Fraud).					
	42.	Taller de Evaluación de Vulnerabilidades para la Mitigación de Fraude Alimentario.					
AIB Internacional	43.	Introducción, Interpretación e Implementación de las Normas Consolidadas de AIB Internacional para Inspección. Para Programas de Prerrequisito y de Seguridad de los Alimentos.					
	44.	Principios de Inspección para Plantas de Alimentos Aplicando las Normas Consolidadas de AIB Internacional					
Esquemas reconocidos por la GFSI	45.	Introducción, Interpretación e Implementación del Esquema de Certificación de Sistemas de Seguridad Alimentaria 22000 (FSSC 22000) Versión 4,1.					
	46.	Actualización del Esquema de Certificación de Sistemas de Seguridad Alimentaria 22000 (FSSC 22000) Versión 4,1.					
	47.	Introducción, Interpretación e Implementación de la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria Versión 8.					
	48.	Actualización de la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria Versión 8.					
	49.	Introducción, Interpretación e Implementación de la Norma Mundial BRC para Envases y Material de Envasado Versión 5.					
	50.	Introducción, Interpretación e Implementación de la Norma para realizar Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria (IFS Food) Versión 6,1.					
	51.	Actualización de la Norma para realizar Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria (IFS Food) Versión 6,1.					
52.	Introducción, Interpretación e Implementación del Código SQF sobre Inocuidad de los Alimentos para la Fabricación 8ª Edición.						

	53.	Actualización del Código SQF sobre Inocuidad de los Alimentos para la Fabricación de Alimentos. 8ª Edición.					
	54.	Introducción, Interpretación e Implementación del Código SQF sobre Inocuidad de los Alimentos para la Fabricación de Materiales de Empaque. 8ª Edición.					
	55.	Actualización del Código SQF sobre Inocuidad de los Alimentos para la Fabricación de Materiales de Empaque. 8ª Edición.					
	56.	Interpretación e Implementación de la Norma GLOBALG.A.P. Buenas Prácticas Agrícolas para frutas y hortalizas.					
ISO 22000	57.	Introducción, Interpretación e Implementación de la Norma ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria.					
	58.	Actualización de la Norma ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria.					
Normativa US FDA	59.	Curso Oficial del FSCPA en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (21 CFR Parte 117). (1)					
	60.	Curso en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (21 CFR Parte 117).					
	61.	Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional (21 CFR Parte 121).					
Formación de Auditores	62.	Formación de Auditor Interno en Sistemas de Gestión de inocuidad Alimentaria					
	63.	Formación de Auditor Interno HACCP.					
	64.	Formación de Auditor Interno FSSC 22000. Fabricación de Alimentos.					
	65.	Formación de Auditor Interno FSSC 22000. Fabricación de Envases y Material de Envasado.					
	66.	Formación de Auditor Interno BRC. Inocuidad Alimentaria					
	67.	Formación de Auditor Interno BRC. Envases y Material de Envasado.					
	68.	Formación de Auditor Interno IFS Food.					
	69.	Formación de Auditor Interno SQF. Inocuidad Alimentaria.					
	70.	Formación de Auditor Interno SQF. Envases y Material de Envasado.					
	71.	Formación de Auditor Interno ISO 9001					
Gestión de la Calidad	72.	Interpretación e Implementación de la Norma ISO 9001:2015					
	73.	Evaluación de Riesgos con base en la Norma ISO 31000:2018					
	74.	Diseño del Mapa de Interacción y Caracterización de Procesos					
	75.	Diseño y Construcción de un Sistema de Indicadores de Gestión					
	76.	Análisis de Causa Raíz para la Aplicación de Acciones Correctivas					
	77.	Herramientas de Calidad Aplicadas a los Sistemas de Gestión					
	78.	Documentación de Sistemas de Gestión					
Salud y Seguridad en el Trabajo (SST)	79.	Interpretación de la Normativa en Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo según la Ley y Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo (Ley 29783, D.S. 005-2012-TR y sus modificatorias).					

	80.	Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo según el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo. Ley 29783 y Ley 30222, D.S. 005-2012-TR y D.S.006-2014-TR					
	81.	Identificación de Peligros, Evaluación y Control de Riesgos					
	82.	Inspecciones de Seguridad					
	83.	Investigación y Reporte de Accidentes e Incidentes					
	84.	Documentación del Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo					
	85.	Interpretación e Implementación de la Norma ISO 45001:2018.					
Gestión Ambiental	86.	Funciones del Comité de Salud y Seguridad en el Trabajo					
	87.	Introducción de la Norma de Gestión Medioambiental ISO 14000:2015					
	88.	Interpretación e Implementación de la Norma de Gestión Medioambiental ISO 14000:2015					
	89.	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria					
	90.	Análisis de Riesgos Ambientales en la Industria Alimentaria					

Notas:

- (1) Al ser un curso oficial, cuenta con 20 horas de dictado de acuerdo con lo estipulado por FSPCA.

## Catálogo de Cursos "in company" 2019 Dirigido a Personal Operario

Norma / Sistema de Gestión	N°	Nombre del curso	Horas lectivas				
			2	4	8	12	16
Inocuidad Alimentaria	1.	Calidad Sanitaria e Inocuidad Alimentaria.					
	2.	Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.					
	3.	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.					
	4.	Aplicación de las 5 "S" en el puesto de trabajo.					
Programas de Prerrequisito	5.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.					
	6.	Limpieza y Desinfección.					
	7.	Higiene Personal, Indumentaria y Salud del Trabajador.					
	8.	Control de plagas.					
	9.	Aplicación de Buenas Practicas de Mantenimiento en Planta.					
	10.	Contaminación Cruzada.					
	11.	Control de operaciones.					
	12.	Buenas Prácticas de Almacenamiento.					
	13.	Los alérgenos alimentarios.					
	14.	Importancia del control de temperaturas.					
	15.	¿Qué es Trazabilidad y cuál es su importancia?					
	16.	Aplicación de Buenas Prácticas de Almacenamiento.					
	17.	Aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento en almacenes.					
Sistema HACCP	18.	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).					
	19.	Peligros biológicos, físicos y químicos, y medidas de control.					
	20.	Vigilancia de Puntos Críticos de Control (PCC) y Puntos de Control (PC).					
SST	21.	Prevención y Manejo del Estrés.					
	22.	Identificando peligros y riesgos en mi área de trabajo.					
	23.	Ergonomía en el puesto de trabajo.					