



Diplomatura

Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria



INSTITUTO PARA LA
CALIDAD
PUCP

calidad.pucp.edu.pe

Diplomatura

Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria



Sobre nuestra diplomatura



Duración
7 meses



Modalidad
Online



Certificado



La inocuidad de los alimentos es un aspecto fundamental para la salud pública y un factor determinante en el comercio de los alimentos, debido a que la alteración de estos o su contaminación se relaciona directamente con las enfermedades de transmisión alimentaria que, según los últimos datos de la Organización Mundial de la Salud, provocan la pérdida de 33 millones de años de vida saludable. Por otro lado, la industria de los alimentos es un mercado en crecimiento, tanto para el consumo interno como para la exportación; por ello, los diversos organismos internacionales y los gobiernos aplican rigurosas leyes y normas para garantizar la inocuidad alimentaria. En este contexto, la diplomatura busca fortalecer las competencias de los profesionales para implementar un sistema de gestión de la calidad e inocuidad de alimentos que permita mejorar la productividad de la organización, contribuir a la seguridad alimentaria y promover el desarrollo sostenible del entorno considerando la legislación y normatividad vigente.



Doble Certificación



Diploma de Estudio en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (formato digital) a nombre del Instituto para la Calidad de Pontificia Universidad Católica de Perú.



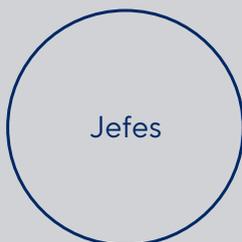
Certificado de Formación como Auditor Interno en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (formato digital) a nombre del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Insignia digital



Al finalizar la diplomatura, obtendrás una **insignia digital** a nombre del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú, que podrás **compartir en tus redes sociales**, certificando tus **conocimientos** y potenciando tu **perfil profesional**.

Perfil del participante



y **personal técnico involucrado en actividades relacionadas con alguna etapa de la cadena alimentaria**: Producción Primaria, Transporte, Almacenamiento, Elaboración, Distribución, Comercialización, Expendio de Alimentos o provisión de productos para el Sector Alimentario.



Objetivos

- Aplicar conocimiento actualizado sobre la implementación y la auditoría de un sistema integrado de gestión de calidad e inocuidad considerando la normatividad vigente.

Perfil del egresado

El egresado desarrollará las siguientes **competencias**:

- Diseña documentos para la implementación de un sistema integrado de gestión de calidad e inocuidad alineado a las normas ISO 9001 e ISO 22000 o a la norma BRC para responder a los requisitos de calidad, inocuidad y legalidad de una determinada línea de producción según las características propias de la organización.
- Aplica la metodología para la planificación, ejecución y cierre de un programa de auditoría de un sistema integrado de gestión de calidad e inocuidad alimentaria según los lineamientos de la ISO 19011.



REQUISITOS

- Ficha de inscripción, firmada.
- Compromiso de honor, firmado.
- DNI (copia legible).
- Copia de bachiller o título profesional.
- CV (no documentado).
- Carta de compromiso de la empresa (solo en caso la empresa financie el programa).
- Se recomienda dedicación de horas adicionales a las formalmente propuestas en la estructura curricular, para un óptimo desempeño académico.
- Lectura previa de las Reglas de Actividades para Formación Continua del Instituto para la Calidad.

Transformación a través de la experiencia

Durante el proceso formativo se encontrará inmerso en una experiencia de transformación enfocada en la mejora continua de sus desempeños profesionales a través de una ruta de aprendizaje que parte de la práctica y está orientada a la práctica.

Módulos

1

Calidad e inocuidad alimentaria

Introduce los principales conceptos relacionados con la seguridad alimentaria y la normatividad nacional e internacional vigente.

2

Gestión de Riesgos

Brinda los conocimientos necesarios para aplicar el concepto de gestión de riesgos en los diferentes requisitos que el sistema lo requiere.

3

Programas Pre-requisitos

Brinda los requerimientos necesarios para establecer, implementar y mantener Programas Prerrequisitos (PPR) con base en la ISO 22002-1 y BRC.

4

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

Brinda los fundamentos teóricos y prácticos para la aplicación del sistema HACCP, herramienta preventiva en la identificación de peligros específicos para la inocuidad de los alimentos.

Nota: El sistema de evaluación está basado en trabajos aplicativos en equipo, asistencia, exámenes, entre otros.



Transformación a través de la experiencia

Durante el proceso formativo se encontrará inmerso en una experiencia de transformación enfocada en la mejora continua de sus desempeños profesionales a través de una ruta de aprendizaje que parte de la práctica y está orientada a la práctica.

Módulos

5

Esquema FSSC 22000 y Norma ISO 9001

Analiza e interpreta los requisitos de un sistema de gestión integrado basado en los modelos ISO 9001 y FSSC 22000.

6

El modelo BRC

Presenta la Norma de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), la cual especifica los criterios de inocuidad, calidad, legalidad y protección al consumidor.

7

Auditoría de sistemas integrados de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria

Brinda los conceptos y las herramientas para la gestión de un programa de auditoría de acuerdo a lo establecido en la norma ISO 19011.

8

Trabajo Integrador

Integra los conocimientos adquiridos en los cursos de la diplomatura para la elaboración de un plan de implementación de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Nota: El sistema de evaluación está basado en trabajos aplicativos en equipo, asistencia, exámenes, entre otros.



Docentes*



Fernando Espinoza

Magíster en Administración de Negocios y Mención en Finanzas Corporativas (ESAN). Ingeniero Pesquero con Especialidad en Transformación y Procesos (UNALM). Estudios en Negocios, Marketing y Gerencia Legal (Escuela Europea de Negocios - España). Especialización en Gestión de Calidad Total y Productividad (UNALM). Auditor ISO 9001 (Lloyds Register-UK/IRCA). Auditor HACCP (FDA-USDA-NOAA). Auditor Interno SIG (Quality Assurance Service-CIP). Experiencia en calidad e inocuidad, normalización, sistemas ISO 9001, HACCP/BPM y BRC.



Antonio Gadea

Magíster en Gestión Ambiental (UNI). Ing. Pesquero (UNALM), Especialización en Calidad Total y Productividad (UNALM). Asesor en implantación y auditorías de sistemas de calidad, diseño de plantas industriales, herramientas de calidad, proyectos de mejora, inspección y muestreo. Experiencia en manejo de procesos productivos y en administración de empresas. Consultor experto en implementación de BPM, HACCP y Sistemas de gestión de la calidad e inocuidad ISO 9001, ISO 22000 y FSSC 22000.



Henry Herbas

Magíster en Administración Estratégica de Empresas (PUCP). Ms. in Business Administration (Maastricht School of Management -Holanda). Ingeniero Informático (PUCP). Especialización en Dirección de Portafolios, Proyectos, Oficina de Dirección de Proyectos (PMO) y Planeamiento Estratégico. Especialización en Gerencia de Proyectos y Administración de Procesos de Negocio (BPM). Portfolio Management Professional - PfMP®. Scrum Master - SMC.



Santana León Alfaro

Magister en Salud Pública (UPCH). Bióloga Microbióloga y Parasitóloga (UNMSM). Experiencia en la implementación, auditoría y formación en Normas ISO 9001, ISO 22000, BRC, ISO/IEC 17025, así como BPM y HACCP. Se ha desempeñado como inspectora, auditora y jefa de laboratorio en organismos de evaluación de la conformidad. En el Instituto para la Calidad ha asumido funciones como Consultora Senior, Jefa de Servicios de Capacitación, Servicios de Inspecciones y Certificaciones, Docente y Servicios de Consultoría.



* El Instituto para la Calidad PUCP se reserva el derecho de efectuar cambios en los docentes de acuerdo a su política de mejora continua.

Docentes*



Natalie Reynaga

Ingeniera de Alimentos (UNSLG). Especialización en Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos (URP). Estudios de Maestría en Tecnología de Alimentos (UNALM). Experiencia en gestión de sistemas integrados relacionados con inocuidad, buenas prácticas de manufactura, HACCP e ISO 22000. Secretaria del Comité Técnico de Normalización de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria – INACAL.



Renzo Sansoni Tosso

Magíster en Tecnología de Alimentos (USACH - Chile). Ingeniero Químico (UNI). Especialista en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad (LRQA) y en Sistemas de Gestión para Instituciones Educativas (LRQA). Consultor con experiencia en implementación y mejora de sistemas de gestión en instituciones educativas, así como en implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Es docente especializado en gestión de la calidad, formación de auditores internos, formación de auditores líderes, gestión de riesgo, interpretación de las normas ISO 21001, ISO 9001 y del modelo FSSC 22000. Es auditor líder para LRQA en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad y como consultor independiente.



Miluska Vidal

Ingeniero de Industrias Alimentarias (UNFV). Especialización en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria (PUCP). Especialización de herramientas de Calidad y gestión de Riesgos. Auditor Internacional para las Normas BRC Global Standard Food, ISO 22000 Food Safety Management Systems. Experiencia como Management Food Safety Systems. Miembro del Comité Calidad e Inocuidad Alimentaria de Normalización – INACAL. Desde 2016.



Paola Pastor Podestá

Maestría en Nutrición Pública (UNALM). MBA (UDEP). Ingeniera en Industrias Alimentarias (UNALM). Curso en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Curso de Evaluación de la Efectividad de los Programas Prerrequisitos. Especialización en Dirección de Proyectos y Habilidades Directivas. Especialización en Neurociencias aplicadas al liderazgo. PMP. Auditor Líder ISO 9001:2015. Amplia experiencia en Gestión de Calidad. Se ha desempeñado como jefe de Aseguramiento y Control de Calidad, Mejora Continua y SIG en QUIMTIA SA. Actualmente es consultora sénior en Asesores Estratégicos.



Mónica Milagros Peralta Soto

Magíster en Microbiología (UNMSM). Bióloga (UNSLG). Diplomada en Gestión de la Calidad en Laboratorios de Ensayo y/o Calibración ISO/IEC 17025 (PUCP). Experta en Gestión Integral de Riesgos ISO 31000 (AENOR). Es especialista en Sistemas Integrados de Gestión y Auditoría HSEQ (UC), así como facilitador passport to success (International Youth Foundation). Posee experiencia en Sistemas de Gestión con base en las Normas ISO 9001, ISO/IEC 17025, ISO 14001, ISO 45001 y Gestión de Riesgo.



* El Instituto para la Calidad PUCP se reserva el derecho de efectuar cambios en los docentes de acuerdo a su política de mejora continua.



INSTITUTO PARA LA
CALIDAD
PUCP

Av. Universitaria 1801 - San Miguel

Correo: informes.calidad@pucp.pe

Whatsapp: 980 123 210

www.calidad.pucp.edu.pe