



INSTITUTO PARA LA
CALIDAD
PUCP

■ **Obtendrás una doble certificación** a nombre del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú.



PROGRAMA

SISTEMAS INTEGRADOS EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

SOBRE NUESTRO PROGRAMA

SISTEMAS INTEGRADOS EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

El Programa en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria responde a una necesidad ineludible del sector productivo: garantizar que los alimentos que llegan al consumidor sean seguros, confiables y conformes con estándares internacionales. Por ello, contar con una propuesta formativa integral que combine normatividad, gestión de riesgos y esquemas de certificación reconocidos se convierte en una herramienta estratégica para quienes buscan fortalecer su desempeño profesional en este campo.

El programa contribuye directamente al desarrollo del Perú al fortalecer las capacidades técnicas de quienes sostienen la cadena alimentaria nacional, sector clave para la economía por su peso en las exportaciones agroindustriales y pesqueras. Frente a un contexto donde los mercados internacionales exigen certificaciones, el país requiere profesionales capaces de liderar procesos de certificación y auditoría que permitan a las empresas peruanas mantenerse competitivas.



Duración
108 horas



Modalidad
Online



Doble
Certificación



INSTITUTO PARA LA
**CALIDAD
PUCP**

OBJETIVO

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

¿QUÉ BENEFICIOS OBTENDRÁS? ★ ★ ★ ★ ★



Enfoque multidisciplinario que integra la experiencia de los participantes con el conocimiento especializado del docente.



Fortalecimiento de competencias profesionales para enfrentar los desafíos globales en materia de inocuidad alimentaria.



Desarrollo de capacidades para interpretar y analizar normas relacionadas con la inocuidad alimentaria.

DOBLE CERTIFICACIÓN



Certificado digital del Programa Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. A nombre del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú.*



Certificado de Auditor Interno en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. A nombre del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú.**

*Esta certificación considera la aprobación de todos los cursos del programa con nota mínima de 11.

**Esta certificación considera la aprobación de los cursos: Esquema FSSC 22000 y Norma ISO 9001, y Auditor Interno, con nota mínima de 11.



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

Normatividad y Legislación Alimentaria

Presenta a los participantes el marco legal que rige la inocuidad y calidad de los alimentos, tanto en el ámbito nacional como internacional, como base indispensable para el diseño e implementación de sistemas de gestión alimentaria sólidos y conformes con las exigencias regulatorias vigentes.

2

Gestión de Riesgos

Identifica, valora y trata los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria, aplicando criterios técnicos que permitan a las organizaciones anticiparse a los peligros y tomar decisiones para su control efectivo.

3

Programas Pre-requisitos

Presenta los requerimientos necesarios para establecer, implementar y mantener Programas Pre-requisitos (PPR) con base en la ISO 22002.

4

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Presenta los fundamentos para diseñar, planificar e implementar un sistema HACCP, identificando peligros significativos y estableciendo los controles necesarios que garantizan la inocuidad del producto a lo largo de todo el proceso productivo.

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

Analiza la Norma de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), en la cual se especifican los criterios de inocuidad, calidad, legalidad y protección al consumidor dentro de una empresa dedicada a la fabricación de productos alimentarios.

7

Auditor Interno

Lineamientos para planificar, ejecutar y dar seguimiento a procesos de auditoría en organizaciones que integran sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria de acuerdo a lo establecido en la norma ISO 19011.

DOCENTES*



Santana León Alfaro

Consultora independiente y docente en la PUCP.
Magíster en Salud Pública (UPCH). Bióloga (UNMSM).
Auditor Líder ISO 9001 e ISO 22000 (TÜV Rheinland).
Auditor HACCP (Quality International).

Natalie Reynaga Bernaola

Consultora y docente en el Instituto para la Calidad - PUCP
Ingeniera de Alimentos (UNICA). Especialista en Gestión de
Calidad e Inocuidad de Alimentos (URP) y Auditor Líder ISO 9001
IRCA (TÜV Rheinland).



Antonio Gadea Guillén

Jefe de aseguramiento de la calidad Hidroplant SAC y docente en el
Instituto para la Calidad - PUCP.
Magíster en Ciencias con mención en Gestión Ambiental (UNI).
Ingeniero Pesquero (UNALM). Certificado en Controles Preventivos
para Alimentos de Consumo Humano (NSF) y en Global Standard for
Food Safety Issue 8: Sites Training (BRCGS).

Renzo Sansoni Tosso

Auditor líder ISO 21001, ISO 9001 y FSSC 22000 para LRQA, consultor
independiente y docente en el Instituto para la Calidad - PUCP.
Ingeniero Químico (UNI). Especialista en Sistemas de Gestión de
Calidad e Inocuidad y Sistemas de Gestión en Instituciones Educativas.



DOCENTES*



Paola Pastor Podestá

Food safety and quality assurance manager in Simpli Good Perú SAC y docente en el Instituto para la Calidad - PUCP.

Máster en Dirección de Empresas (UDEP). Ingeniera en Industrias Alimentarias (UNALM). Certificada en FSPCA Preventive Controls for Human Food (FSPCA, EE. UU.).

Giselle Jo Insúa

Jefa del área de Sistemas de Gestión de la Calidad en la PUCP y docente en la PUCP. Magíster en Administración Estratégica de Empresas (PUCP). Ingeniera en Industrias Alimentarias (UNALM)



Herbert Zevallos Tejada

Consultor independiente, auditor internacional de inocuidad en Global Certification Bureau y docente en el Instituto para la Calidad - PUCP.

Ingeniero de Alimentos (UNAC). Certificado en Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos ISO 22000 (UNALM).



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

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado desarrollará las siguientes competencias:

- ▶ Interpreta el marco normativo y los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria, aplicando criterios técnicos y regulatorios que fundamentan la toma de decisiones en las organizaciones de la cadena alimentaria.
- ▶ Diseña sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, articulando programas pre-requisitos y planes HACCP que garanticen el control de peligros a lo largo del proceso productivo de la organización.
- ▶ Articula sistemas integrados de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, interpretando y auditando su conformidad con los esquemas ISO 9001, FSSC 22000 y BRC en las organizaciones donde se desempeña.

REQUISITOS

- Ficha de inscripción.
- Copia de DNI.
- Compromiso de honor.



SOBRE EL TRABAJO EN EQUIPO

***Nota:** El trabajo en equipo es una competencia clave del programa, por lo que todas las actividades se realizarán en grupos que se mantendrán durante todo el programa.

***No se aceptará la formación de grupos adicionales a los establecidos**



INSTITUTO PARA LA
CALIDAD
PUCP

INSTITUTO PARA LA CALIDAD

Más de 30 años impulsando la calidad, inspirando el cambio

1

Programas de convocatoria abierta

- 2 maestrías presenciales y a distancia.
- 4 programas internacionales.
- 17 diplomaturas.
- 11 cursos y talleres de capacitación.

3

Consultoría

Más de **100 empresas** privadas y públicas atendidas por nuestra área de Consultoría.

2

Capacitación a medida

Más de **500 empresas** y **15 500 alumnos** capacitados por nuestra área de In Company.

4

Proyectos internacionales

Desde el 2023, somos **sede principal en Latinoamérica de la competencia Quality Sustainability Award- QSA.**

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

Fundada en
1917

La universidad
#1
en Perú
según el ranking QS
Mundial 2025

La universidad
#09
en Sudamérica
según el ranking
QS Mundial 2025

32 554
estudiantes de
pregrado y posgrado

66
carreras
175
programas de posgrado

535
Investigadores
inscritos en
RENACYT





¡Contáctanos aquí!



Centro Empresarial Real, Torre 5 Of. 802 - San Isidro
Av. Universitaria 1801 - San Miguel
✉ informes.calidad@pucp.pe

calidad.pucp.edu.pe

