FACULTAD DE PESQUERÍA

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA

ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL AVANZADA (EPA)

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ESCANEA

BASADO EN LOS SISTEMAS HACCP AVANZADO, GLOBALG.A.P. V.6 (2026), ISO 9001:2026, ISO 22000, FSSC 22000 V.7 (2026), BRCGS FOOD SAFETY V.9, BRCGS PACKAGING MATERIALS (HARA) V.7, NORMA IFS Y CÓDIGO SQF, ISO 17020:2026, ISO 2859, LEY FSMA EEUU (HARPC), ISO 31000, ISO 31010 Y FORMACIÓN COMO AUDITOR LIDER BASADO EN LA NORMA ISO 19011:2026

INICIO: 21 DE NOVIEMBRE DE 2026
FIN: 3 DE ABRIL DE 2027

MODALIDAD VIRTUAL "EN VIVO"

DOBLE CERTIFICACIÓN A NOMBRE DE LA UNALM

SÁBADO 5 A 10 PM Y DOMINGO 8 AM A 1 PM



432 HORAS

DIRIGIDO A

Profesionales de la industria de alimentos, agroindustriales, pesqueros, exportadoras de productos alimenticios, bachilleres, técnicos, personal responsable de la calidad e inocuidad y cualquier persona interesada en la especialización.

DOBLE CERTIFICACION UNALM:

El participante que ha aprobado la totalidad de los cursos y sustentado un trabajo integral, se le otorgará:

- Certificado de **ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL AVANZADA (EPA) EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. BASADO EN LOS SISTEMAS HACCP AVANZADO, GLOBALG.A.P. V.6 (2026), ISO 9001:2026, ISO 22000, FSSC 22000 V.7 (2026), BRCGS FOOD SAFETY V.9, BRCGS PACKAGING MATERIALS (HARA) V.7, NORMA IFS Y CÓDIGO SQF, ISO 17020:2026, ISO 2859, LEY FSMA EEUU (HARPC), ISO 31000, ISO 31010 Y FORMACIÓN COMO AUDITOR LIDER BASADO EN LA NORMA ISO 19011:2026**, con 432 horas.

- Certificado de aprobación del Módulo de **"FORMACIÓN DE AUDITOR LÍDER EN SISTEMA INTEGRADOS DE GESTIÓN, GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS BASADO EN LA NORMA ISO 19011:2026"**, con 30 horas.

Para acceder a los reconocimientos el participante deberá:

Aprobar nota mínima de 14 (Certificado con la palabra de APROBACIÓN) ó en todo caso tendrá un certificado con el calificativo sólo de PARTICIPACIÓN.

BENEFICIOS

Docentes con amplia experiencia en implementación y auditoría de Sistemas de Gestión

Materiales con normativa actualizada.

Asesorías mediante foros, videos y correo electrónico

EL CURSO INCLUYE (BENEFICIOS):

1. Clases online en vivo, mediante plataforma zoom, full prácticas con talleres y casos reales.
2. Aula virtual 24 horas de donde puede descargar todos los materiales de las clases, rendir sus exámenes, descargar material adicional, repasar las clases de acuerdo a su tiempo.

3. Se les va a obsequiar 5 libros en forma digital elaborados por el Dr. Daniel Rojas Hurtado docente de la UNALM:

- **SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS**
- **PLAN DE DEFENSA Y FRAUDE ALIMENTARIO**
- **PLAN DE CULTURA DE LA CALIDAD E INOCUIDAD**
- **MANUAL DE NORMAS SANITARIAS**
- **PROGRAMAS PRE-REQUISITOS DEL SISTEMA HACCP, BRCGS, IFS**



4. Se les va a dar acceso a un banco de información donde van a poder encontrar Planes HACCP (más de 100), Manuales de BPM, POES, Manuales BRCGS, Planes de cultura de calidad e inocuidad, Planes de defensa alimentaria y fraude modelos de diferentes empresas de alimentos como lácteos, sector pesquero, chocolate, harinas, etc. Documentos en Word editables para que pueda llevar a cabo la implementación de los SISTEMAS DE GESTION BRCGS, FSSC 22000, HACCP, SQF, E IFS y Programas Pre-requisitos.
5. Constancia de encontrarse participando en la Especialización, de ser requerido.
6. Si el alumno lo desea opcionalmente puede obtener certificado por cada módulo por un costo de S/ 50.00.

METODOLOGÍA

Clases teóricas con desarrollo de talleres. Asimismo, trabajo a encargados para ser desarrollados en casa en forma individual y/o grupal dependiendo del docente del curso. Se combinará la exposición teórica con soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes en plataforma virtual ZOOM.

PROGRAMA

MÓDULO I	CONTENIDO
LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL E INTERNACIONAL APLICADA A LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS **Ing. Sandra Puga** **Sábado 21 de Noviembre 2026**	✔ Marco Normativo Perú: Normas, leyes, Decretos, entre otros. ✔ Instituciones Normativas Perú: Alcance, campo de acción Digesa, Senasa, Sanipes, otros. ✔ Normativa Internacional de Inocuidad: BRC, HACCP, BRCGS, CODEX ALIMENTARIUS, IFS, SQF.

MÓDULO II	CONTENIDO
ETAS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (MANIPULACIÓN), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO **Ing. Sandra Puga** **Domingo 22 de Noviembre 2026**	✔ Enfermedades transmitidas por alimentos. ✔ Normativas de BPM y PHS ✔ Buenas Prácticas de Manufactura ✔ Programa de Higiene y Saneamiento. ✔ Legislación Alimentaría ✔ Trabajo de Procedimiento Documentado ✔ Examen

MÓDULO III	CONTENIDO
IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS. VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP. FORMACIÓN COMO AUDITOR DEL SISTEMA HACCP **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 28 de Noviembre 2026** **Domingo 29 de Noviembre 2026** **Sábado 5 de Diciembre 2026** **Domingo 6 de Diciembre 2026**	✔ Pre-requisitos (requisitos previos) del sistema HACCP. ✔ Proyecto y construcción sanitaria de las instalaciones ✔ Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) ✔ Elaboración del Programa de Higiene y Saneamiento – Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) Sistema HACCP. ✔ Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP. ✔ Formación del Equipo HACCP ✔ Los Siete Principios. ✔ Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP ✔ Elaboración del Plan HACCP. ✔ Talleres ✔ Validación del Plan HACCP ✔ Verificación del Sistema HACCP ✔ Auditoria del Sistema HACCP

MÓDULO IV	CONTENIDO
INTERPRETACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBAL G.A.P V.6 Y DE LA ADENDA GRASP **Ing. Yaquelin Aurora Vigo** **Sábado 12 de Diciembre 2026** **Domingo 13 de Diciembre 2026**	✔ Introducción y visión general de la norma ✔ Aspectos generales de la norma Globalgap. ✔ Reglamento general Globalgap. ✔ Módulo para todo tipo de finca (AF), historial y manejo del sitio, mantenimiento de registros y auto-evaluación/inspección interna, higiene salud, seguridad y bienestar del trabajador, subcontratistas, gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización, conservación, reclamaciones, procedimiento de retirada/recuperación de productos del mercado, protección de los alimentos , estado Globalgap, uso del logotipo, trazabilidad y segregación del producto, balance de masas, declaración de la política de inocuidad alimentaria , mitigación del fraude alimentario , productos no conformes. ✔ Módulo para cultivo (CB) trazabilidad, material de propagación vegetal, gestión del suelo y conservación, fertilización, gestión del agua, manejo integrado de plagas, productos fitosanitarios, equipos ✔ Módulo frutas y hortalizas (FV) manejo del sitio,,gestión del suelo, sustratos,precosecha. Actividades de cosecha y postcosecha (manipulación del producto).

PROGRAMA

MÓDULO V	CONTENIDO
CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO BASADOS EN LA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT (FSMA) DE LOS ESTADOS UNIDOS (HARPC). ELABORACIÓN DEL PLAN DE INOCUIDAD. VALIDACIÓN. VERIFICACIÓN. RECALL **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 19 de Diciembre 2026** **Domingo 20 de Diciembre 2026**	✔ Tema 1. Introducción al curso y a Controles preventivos. ✔ Tema 2. Visión general del Plan de inocuidad de alimentos. ✔ Tema 3. Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas Pre-requisitos. ✔ Tema 4. Peligros biológicos. ✔ Tema 5. Peligros químicos, físicos y por motivación económica. ✔ Tema 6. Pasos preliminares para desarrollar un Plan de inocuidad de alimentos. ✔ Tema 7. Recursos para elaborar Planes de Inocuidad de alimentos. ✔ Tema 8. Análisis de peligros y determinación de Controles preventivos. ✔ Tema 9. Controles preventivos de proceso. ✔ Tema 10. Controles preventivos de alérgenos. ✔ Tema 11. Controles preventivos de sanidad. ✔ Tema 12. Controles preventivos de cadena de suministro. ✔ Tema 13. Procedimientos de verificación y validación. ✔ Tema 14. Procedimiento para mantenimiento de registros. ✔ Tema 15. Plan de retiro. ✔ Talleres prácticos.

MÓDULO VI	CONTENIDO
GESTIÓN POR PROCESOS **Ing. César Montoya** **Sábado 2 de Enero 2027**	✔ Definición de Procesos ✔ Tipos de Procesos: Modelo EFQM, Modelo de M. Porter, modelo ISO 9001 ✔ Descripción de un Proceso ✔ Gestión por Procesos ✔ Identificación de los procesos de una organización ✔ TALLER: Mapa de Procesos ✔ Planificación del Proceso. ✔ Implementación del Proceso. ✔ Medición y Análisis del Proceso. ✔ Acción preventiva/correctiva y mejora del Proceso. ✔ TALLER: Fichas de Procesos

MÓDULO VII	CONTENIDO
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2026 **Ing. Carlos Rojas Cienfuegos** **Domingo 3 de Enero 2027** **Sábado 9 de Enero 2027** **Domingo 10 de Enero 2027**	✔ Introducción ✔ El Anexo SL y su estructura ✔ Cambios clave en ISO 9001:2015 ✔ Clausulas 1 a 3: ✔ Objeto y campo de aplicación ✔ Referencias normativas ✔ Términos y De iniciones ✔ Clausula 4: Contexto de la Organización ✔ Cláusula 5: Liderazgo ✔ Cláusula 6: Planificación ✔ Cláusula 7: Apoyo ✔ Clausula 8: Operación ✔ Clausula 9: Evaluación del Desempeño ✔ Clausula 10: Mejora ✔ Talleres. ✔ Casos reales de implementación.

PROGRAMA

MÓDULO VIII	CONTENIDO
ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 V.7 E ISO 22000 Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS **Ing. Carlos Rojas Cienfuegos** **Sábado 16 de Enero 2027** **Domingo 17 de Enero 2027**	● PARTE 1: INTRODUCCIÓN A FSSC 22000 V6 - Sistemas de inocuidad alimentaria. - Términos y definiciones. - Estructura de FSSC 22000 - Alcance y categorías / sectores de alimentos. - Proceso de certificación y para auditorías (incluida las remotas). ● PARTE 2: Requisitos de la norma ISO 22000 - Estándar FSSC 22000 y la Norma ISO 22000 - Ámbito de aplicación, estructura, finalidad, aplicación. - Contexto de la organización. - Responsabilidad de la Dirección. - Ejercicio: contexto y partes interesadas. - Planificación. -Ejercicio: riesgos. - Gestión de los recursos. - Planificación y realización de productos inocuos. - Seguimiento, medición, análisis. - Mejora. - Ejercicio: aplicación de requisitos de norma ISO 22000 ● PARTE 3: Pre-requisitos para inocuidad alimentaria ISO/TS 22002-1: manufactura de alimentos - Ámbito de aplicación, estructura del Estándar, finalidad, aplicación. - Relación entre la Norma ISO 22000 e ISO/TS-22002-1. - Alcance y referencias normativas. -Términos y definiciones. - Revisión de requisitos para PPR. ● PARTE 4: Requisitos adicionales de FSSC 22000 - Gestión de servicios y compra de materiales. - Etiquetado de producto. - Defensa de alimentos: Evaluación de amenazas y plan de mitigación. - Prevención del fraude alimentario: Evaluación de vulnerabilidad y plan de mitigación. - Manejo de alérgenos. - Monitoreo ambiental. - Formulación de productos. - Transporte y entrega. - Bodegas y almacenamiento (nuevo). - Control de peligros y medidas para prevenir contaminación cruzada Verificación de PPR (nuevo). - Desarrollo de producto - Estado de salud - Requisitos para organizaciones con certificación multisitio.

MÓDULO IX	CONTENIDO
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRCGS FOOD SAFETY V.9 Y FORMACIÓN COMO AUDITOR INTERNO BRCGS **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 23 de Enero 2027** **Domingo 24 de Enero 2027** **Sábado 30 de Enero 2027**	● I. ANTECEDENTES Y DETALLES ACERCA DE LA NORMA ● Introducción ● Qué son las Normas BRCGS? ● Historia ● Alcance de la Norma y alcance de certificación ● II. REQUISITOS DE LA NORMA 1ª parte: Compromiso del equipo directivo y mejora continua 2ª parte: El Plan de seguridad Alimentaria- APPCC (HACCP) 3ª parte: El sistema de gestión de calidad y la seguridad alimentaria 4ª parte: Normas relativas a las instalaciones 5ª parte: Control del producto 6º parte: Control de procesos 7ª parte: Personal 8ª parte: Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente 9ª parte: Requisitos aplicables a los productos mercadeados Talleres. Casos Reales. Auditoria. Determinación de zonas de riesgos.

PROGRAMA

MÓDULO X	CONTENIDO
ELABORACIÓN DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA Y FRAUDE ALIMENTARIO (EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD, AMENAZAS Y RIESGOS) SEGÚN NORMAS GFSI Y FDA **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Domingo 31 de Enero de 2027**	✔ Requisitos de norma GFSI relacionadas a Defensa alimentaria y Fraude alimentario ✔ Evaluación de vulnerabilidades, adulteraciones y amenazas. ✔ Evaluación de riesgos ✔ Diseño e implementación de planes de mitigación de Fraude alimentario y de defensa alimentaria. ✔ Seguimiento de la efectividad del plan de mitigación de Fraude alimentario y de defensa alimentaria ✔ Talleres

MÓDULO XI	CONTENIDO
INTERPRETACIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA ISO/IEC 17020:2026 PARA DIFERENTES TIPOS DE ORGANISMOS QUE REALIZAN LA INSPECCIÓN **Ing. Milthon Ramirez** **Sábado 6 de Febrero de 2027**	✔ INTRODUCCIÓN ✔ OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN ✔ REFERENCIAS NORMATIVAS ✔ TÉRMINOS Y DEFINICIONES ✔ REQUISITOS GENERALES ✔ REQUISITOS RELATIVOS A LA ESTRUCTURA ✔ REQUISITOS RELATIVOS A LOS RECURSOS ✔ REQUISITOS DE LOS PROCESOS ✔ REQUISITOS RELATIVOS AL SISTEMA DE GESTION

MÓDULO XII	CONTENIDO
INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS BASADO EN LAS NORMAS ISO 2859-2, NTP 700.002 Y OTRAS NORMAS DE MUESTREO **Ing. Milthon Ramirez** **Domingo 7 de Febreo de 2027**	✔ Muestreo y tipos de muestreo. ✔ Planes de muestreo ✔ Aceptación y rechazo ✔ Principios Fundamentales del muestreo ✔ Normas de muestreo: ISO 2859-1 ✔ Seguimiento y Verificación ✔ Inspección por atributos ✔ Inspección por variables ✔ Niveles de Calidad ✔ No conformidades. Clasificación ✔ Aplicación de la norma de muestreo ISO 2859-1 ✔ NTP 700.002 y otras normas de muestreo ✔ Taller: Uso de Tablas de Muestreo

PROGRAMA

MÓDULO XIII	CONTENIDO
FORMACIÓN DE AUDITOR LÍDER EN SISTEMA INTEGRADOS DE GESTIÓN, GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS BASADO EN LA NORMA ISO 19011:2026 **Ing. Carlos Rojas Cienfuegos** **Sábado 13 de Febrero de 2027** **Domingo 14 de Febrero de 2027**	✔ El Proceso de Auditoría. Características y Principios de una auditoria ¿Cómo prepararse para una auditoría? El Auditor y el Auditado Términos y definiciones del Proceso de Auditoria Tipos de Auditoria Programa de Auditoria Preparación de la Auditoría: recursos, responsabilidades y procedimiento Definición del Objetivo, Alcance y Criterios de la Auditoria ✔ Preparación del Plan de Auditoria Selección de Auditores Ejecución de la Auditoría: -Revisión de la documentación -Reunión de Apertura -Entrevista con los auditados: Comportamientos y Tácticas del Auditor y el Auditado. -Inspección y Recolección de la información: Entrevistas, revisión de documentos, registros, entre otras fuentes. -¿Qué evaluar en una Auditoría? -¿Cómo manejar una Auditoría? Funciones, Responsabilidades, ✔ Hallazgos de la Auditoria No Conformidades: Tipos y Redacción Preparación de las conclusiones de la Auditoria Reunión de Cierre de la Auditoria SAC: Solicitud de la acción correctiva y su seguimiento

MÓDULO XIV	CONTENIDO
GESTIÓN DEL RIESGO BASADO EN LA ISO 31000 E ISO 31010 **Ing. Carlos Rojas Cienfuegos** **Sábado 20 de Febrero de 2027**	✔ Qué es el riesgo: definiciones. ✔ Principios del ISO 31000:2018. ✔ Marco de referencia del ISO 31000:2018. ✔ Los sistemas de gestión y su relación con el riesgo. ✔ Amenazas y vulnerabilidades. ✔ Proceso de evaluación del riesgo según el ISO 31000:2018. ✔ ISO 31010 - TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DEL RIESGO

MÓDULO XV	CONTENIDO
HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD PARA LA MEJORA CONTINUA **Ing. Carlos Rojas Cienfuegos** **Domingo 21 de Febrero de 2027**	✔ Herramientas para la evaluación de las causas de las no conformidades. ✔ Diagrama de Pareto ✔ Ishikawa. ✔ Los 5 porque ✔ Check list ✔ Histogramas ✔ Gráficos de control

PROGRAMA

MÓDULO XVI	CONTENIDO
ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL (ANAQUEL) POR MÉTODOS ACELERADOS, SENSORIALES Y EN TIEMPO REAL **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 27 de Febrero de 2027** **Domingo 28 de Febrero de 2027**	Pruebas aceleradas: • Introducción al deterioro de los alimentos, mecanismo y factores que influyen • Cinética de Deterioro de los Alimentos, reacciones de Orden Cero y primer Orden, • Determinación de los parámetros cinéticos Ea y K. • Diseño experimental para la estimación de la vida en anaquel • Métodos sensoriales aplicados al estudio de vida útil • Pruebas Aceleradas aplicando diversos factores • Casos prácticos de elaboración de una propuesta de informes de estudios de vida útil Pruebas a Tiempo Real: • Elaboración de las pruebas a tiempo real. • Parámetros a evaluar durante la prueba a tiempo real. • Determinación del tiempo de la evaluación. • Análisis sensorial, análisis de indicadores de alteración microbiológicos y fisicoquímicos. • Elaboración del Informe de Vida útil a tiempo real y ejemplo de casos presentados en embutidos, menestras, pescados congelados, etc.

MÓDULO XVII	CONTENIDO
BRCGS PACKAGING MATERIALS V. 7. PLAN HARA. **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 6 de Marzo de 2027** **Domingo 7 de Marzo de 2027**	• Compromiso del equipo directivo y mejora continua • Gestión de peligros y riesgos (Plan HARA) • Sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria • Normas relativas a las instalaciones • Control de productos y procesos • Personal • Requisitos para productos comercializados

MÓDULO XVIII	CONTENIDO
INTERPRETACION DE LA NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS Y CODIGO SQF (SAFETY QUALITY FOOD) **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 13 de Marzo de 2027**	• Norma de Seguridad Alimentaria IFS • Código SQF (SAFETY QUALITY FOOD)

PROGRAMA

MÓDULO XIX	CONTENIDO
TRAZABILIDAD (RASTREABILIDAD) RETIRO Y RECUPERACIÓN (RECALL) DE PRODUCTO **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Domingo 14 de Marzo de 2027**	·Conceptos de trazabilidad (rastreabilidad) ·Tipo de trazabilidad (rastreabilidad) ·Identificación y trazabilidad ·Retiro y recuperación de alimentos. ·Clases de retiro. ·Elaboración del Plan de Rastreabilidad (Trazabilidad) ·Elaboración del Procedimiento de retiro y recuperación ·Simulacros y ejercicios de trazabilidad y retiro de productos

MÓDULO XX	CONTENIDO
GESTIÓN DE CRISIS (INCIDENTES) Y GESTIÓN DE ALERGENOS ALIMENTARIOS **Dr. Daniel Rojas Hurtado** **Sábado 20 de Marzo de 2027**	·Definición de alérgenos alimentarios e intolerancia ·Programa o Procedimiento de control de alérgenos ·Gestión de alérgenos ·Análisis de riesgos de alérgenos ·Gestión de crisis

XXI. SEMINARIO DEL TRABAJO FINAL

XXII. EXPOSICIÓN DEL TRABAJO FINAL (GRUPAL)

XXIII. PRESENTACIÓN DEL TRABAJO FINAL (GRUPAL)

PLANA DOCENTE

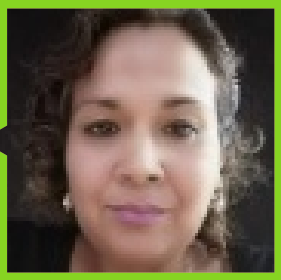


Dr. Mg. Sc. Ing. DANIEL ROJAS HURTADO

Doctor en Ciencias de la Educación. Maestría en Tecnología de Alimentos. Ingeniero Pesquero. Actual Docente de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Representante del Gobierno Peruano en la 24° Reunión del Comité del CODEX ALIMENTARIUS sobre Pescado y Productos Pesqueros, celebrado en Alesund, Noruega (http://www.fao.org/docrep/meeting/005/x7603e/x7603e0k.htm#bm20.1). Ha participado en la implementación del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad en diversas Empresas exportadoras de alimentos en todo el Perú. Ha trabajado como Jefe de Planta (Producción), Superintendente y Gerente de Producción en diferentes Fábricas Exportadoras en las ciudades del Lima, Callao, Chimbote, Piura, Pisco y Chincha por más de 30 años de experiencia. Expositor permanente de los Cursos HACCP, BPM, SSOP (POES), ISO 9001, BRCGS FOOD SAFETY, BRCGS PACKAGING, IFS, SQF, ISO 22000 y FSSC 22000, en la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) y en otras Universidades del país (Piura, Trujillo, Callao, Chimbote, Huánuco, Huancayo, Cuzco, Ayacucho, etc.). Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es "Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)" con cursos en Perú y Uruguay e "Instructor Líder (LI)" ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA. Auditor de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad.

Ing. SANDRA PUGA GUTIERREZ

Ing. Pesquera Colegiada con estudio de maestría en tecnología de alimentos en la Universidad Agraria La Molina y egresada con el primer puesto en la carrera profesional de y especializada en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos basados en el sistema HACCP y sus pre – requisitos. Profesional con más de 10 años de experiencia en el sector alimentario en aspectos sanitarios, de los cuales 06 años fueron desarrollados en el Ministerio de Salud (DESA Lima Sur y DIGESA) como inspectora sanitaria en las áreas de Inspección y vigilancia, control y auditoria sanitaria de los alimentos en fabricas, restaurantes y otros establecimientos de almacenamiento y comercialización de alimentos; así como, responsable de la implementación de programas de salud pública e higiene alimentaria; logrando de esta manera, un amplio conocimiento y manejo de las normas sanitarias, tecnología, calidad e inocuidad de alimentos y bebidas, principalmente en temas referidos a buenas prácticas de manufactura , Programa de Higiene saneamiento y ampliación del sistema HACCP





Ing. YAQUELIN YULIANA AURORA VIGO

Ing. Agroindustrial de la Universidad Nacional del Santa, con experiencia en el sector agroindustrial y pesquero. Actual Jefe de Aseguramiento de la Calidad y Certificaciones. Auditor líder ISO 9001:2015. Cuenta con especialización profesional en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria y Sistemas Integrados de Gestión. Gestor y líder de certificaciones (BRCGS, FSMA, ISO 22000, HACCP, SMETA, GLOBAL GAP, GRASP, ISO 9001:2015, Orgánicos NOP/EU/RTPO), auditorías internas y externas, auditorías de clientes y capacitaciones. Experiencia en asesoramiento, implementación y auditorías internas de Sistemas de Gestión de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Seguridad & Salud en el Trabajo.

PLANA DOCENTE



Ing. CARLOS ROJAS CIENFUEGOS

Ing. Agroindustrial con más de 10 años de experiencia profesional. Cuenta con ESPECIALIZACIÓN EN "IMPLEMENTACIÓN Y AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN EN CALIDAD, AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y RIESGOS: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 17025, ISO 19011, ISO 26000, ISO 31000, ISO 50001, OHSAS 18001, LEY 30222, LEY 29783". Gerente de Operaciones en CONSULTORÍA E INGENIERÍA TQI EIRL. Auditor y Consultor a nivel nacional para diferentes instituciones públicas y privadas. Docente invitado en la OEPS de la UNALM, UNS, CIP, CBP, etc.

Ing. CÉSAR MONTOYA CAMPAÑA

Ing. Industrial. MBA en Sistemas Integrados de Gestión -UVM (Chile), Postgrado en SIG (UL). Analista de Sistemas de Gestión de Calidad-PUCP. Auditor Lider Internacional Trinorma en ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001 (IRCA RABQSA). Asesor de la dirección general de calidad en el MIDIS. Consultor en sistemas de gestión en la empresa BUREAU VERITAS. Jefe de Gestión de Calidad, S&SO y Medio Ambiente en PROMELSA.





Mg. Ing. MILTON RAMIREZ PUMARICRA

Ingeniero Agroindustrial (UNS), con más de 20 años de experiencia realizando inspecciones y Auditorías externas en el rubro alimentario a nivel nacional. Con Maestría en Gerencia de Empresas Agropecuarias y Pesqueras en la UNS, con especialización en Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos ISO 22000 en la UNALM.

DURACIÓN Y HORARIO

La Especialización está formado por 23 Módulos con un total de 432 horas Certificables (216 horas clases vía zoom – 108 horas trabajo encargado que dejará cada docente en su respectivo módulo como talleres y exámenes – 108 horas Trabajo final de la Especialización que el participante realizará en forma grupal aplicando las normas aprendidas).

Días de Clases (Virtual): sábados de 17:00 p.m. a 22:00 p.m. y Domingos de 8:00 a.m. a 13:00 horas
Evaluaciones, Foro, Chat y Trabajos encargados según la disponibilidad del alumno (Plataforma Virtual con acceso las 24 del día) con asistencia técnica por el técnico de Sistemas, el profesor del Módulo respectivo y el Coordinador de la Especialización y la coordinación académica).

INVERSIÓN

CUATRO MODALIDADES DE PAGO:

- PAGO AL CONTADO (Único pago)
  Pago en una sola cuota el total del curso: S/. 1,700.00
- PAGO EN CUOTAS
  3 cuotas mensuales de: S/ 600
  (Pago total de S/. 1,800)
- CORPORATIVO:
  Hasta 3 participantes ó más participantes c/u paga: S/ 1,500.00
- PRONTO PAGO, ES DECIR SI USTED SE MATRICULA HASTA EL **7 DE NOVIEMBRE DEL 2026** SOLO PAGA UN MONTO UNICO DE S/. 1500.00 POR TODA LA ESPECIALIZACIÓN

PROCESO DE MATRICULA

Realizar el depósito en cualquiera de siguientes cuentas de la FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO – UNALM:

BCP **SOLES 191-0031059-0-26 CCI 002-191-000031059026-50**
BBVA **0011-0661-0100058124 CCI 011-661-000100058124-67**

2. Enviar copia del depósito o transferencia y sus datos a los siguientes correos:
cursos_fape@lamolina.edu.pe ueups_fape@lamolina.edu.pe

a)Nombre del curso por el que ha realizado el pago
b)Nombre y apellidos completos, DNI, N° de Celular
c)Indicar si desea boleta o factura para su comprobante de pago

3. Se le enviará una respuesta por correo confirmando su reservación

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.**

INFORMES E INSCRIPCIONES

UNIDAD DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y PROYECCIÓN SOCIAL
FACULTAD DE PESQUERÍA – Oficina N° 9
Av. La Molina s/n La Molina (Puerta Peatonal 1 de la Universidad).

946 228 550 (Daniel)
+51 947 240 386 (Asistente UEUPS).
cursos_fape@lamolina.edu.pe
ueups_fape@lamolina.edu.pe