

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO

Producción y Procesamiento Primario



Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos



350 Hr Certificables

1. OBJETIVO

Fortalecer las capacidades técnicas de los profesionales y técnicos dedicados a actividades de supervisión, inspección y auditoria sanitaria de alimentos de procesamiento primario.

Proporcionar herramientas para el trabajo diario de los supervisores e inspectores sanitarios de fábricas de alimentos de procesamiento primario.

Actualizar los conocimientos en Calidad e Inocuidad Alimentaria para el trabajo de los supervisores e inspectores sanitarios de fábricas de alimentos de procesamiento primario.

2. DIRIGIDO A

Profesionales. Técnicos, que realizan actividades de supervisión e inspección sanitaria en Alimentos de Procesamiento primario e interesados en formarse como inspectores sanitarios del ámbito público o privado.

3. METODOLOGIA

Se combinará la exposición teórica con soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes. Realización de supuestos prácticos, para conocer la aplicación real de los conocimientos adquiridos.

Los participantes deberán desarrollar un trabajo monográfico a presentar al final del Curso de Especialización, el cuál sera expuesto y calificado.

4. OBTENCION DE CERTIFICADOS

Para acceder al **Certificado de ASISTENCIA al MÓDULO Y/O ESPECIALIZACION** los asistentes deben participar en al menos el 80% de las sesiones programadas.

Para acceder al Certificado de APROBACIÓN DEL MÓDULO Y/O ESPECIALIZACION deben cumplir los siguientes requisitos:

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO
Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos en la
Producción y Procesamiento Primario

- Haber participado en al menos el 90% de las sesiones programadas.
- Haber aprobado los módulos con nota mayor a 14.
- Cumplir con la entrega de los talleres dejados por cada docente
- Cumplir con la entrega del trabajo monográfico.

Promedio x módulo = Talleres x 0.3 + examen final x 0.7

Promedio final modulos =
$$\frac{\text{Módulo 1} + \text{Módulo 2} + \text{Módulo 3}}{3}$$

Promedio Especialización =
$$\frac{\text{Promedio modulos} \times 60\% + \text{Trabajo integrador} \times 40\%}{100\%}$$

5. COORDINADORES

Dr. Marcial Silva Jaimes – Coordinador General
Ing. Victor Meneses Taboada – Coordinador Académico

6. PLANA DOCENTE

- Dr. Marcial Silva Jaimes (UNALM)
- Ing. Victor Meneses Taboada (ASESORE SAC)
- Ing. David Arriz (OVOSUR S.A.)
- Msc. Ing. Alberto Flores Pérez (PEPSICO ALIMENTOS PERU SRL)
- Ing. Rodolfo Gutiérrez (UNAC)
- Ing. Jhon Velásquez Castellares (UNALM)
- Ing. Graciano Tejada Hurtado (UNALM)
- Blgo. Oscar Pineda (SENASA)
- Ing. Magaly Lopez Rosas (UNAC)
- Otros Especialistas

7. FECHAS

PRESENCIAL

Inicio: 02 de Junio 2012

Finalización: 18 de Noviembre 2012

Clases: Sabados de 4.00 a 8.00pm. Domingos de 9.00 a 1.00pm.

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos en la Producción y Procesamiento Primario

VIRTUAL

02 meses después.

8. DURACION Y HORARIO

La Especialización esta formada por 3 módulos. Cada módulo de 56hr presenciales.

Total horas de la especialización Certificables: 350 hr (168 hr presenciales + 100 hr trabajo monográfico + 87hr talleres, trabajos encargados)

9. INSCRIPCIONES

Oficina Académica de Extensión y Proyección Social.

Telefax: 349-5617. 3495618. 3495669 Anexos 191-193

Email: capacitacion@lamolina.edu.pe; extension@lamolina.edu.pe

www.lamolina.edu.pe/proyeccion

<http://www.lamolina.edu.pe/proyeccion/inspectoresprimario/>

10. VALOR DE LA INSCRIPCION

PRESENCIAL

	Modalidad	Mensualidad	Meses	Pago Total
PAGO MENSUAL (3 Cuotas)	A	S/. 700.00	3	S/. 2100.00
CURSO COMPLETO (Pago Unico)	B			S/. 1800.00
CORPORATIVO Y ESTUDIANTES 3 a mas participantes	C			S/. 1500.00

- Incluye materiales impresos.
- Materiales disponibles en archivos digitales, que serán impresos por el mismo participante
- Break libre.
- Requisito: enviar copia de DNI y voucher deposito

VIRTUAL

	Modalidad	Mensualidad	Meses	Pago Total
PAGO MENSUAL (3 Cuotas)	A	S/.600.00	3	S/. 1800.00
CURSO COMPLETO (Pago Unico)	B			S/. 1500.00
CORPORATIVO Y ESTUDIANTES 3 a mas participantes	C			S/. 1200.00
FUERA DE PERU Desde el Extranjero	D			US\$ 1000.00

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO
Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos en la
Producción y Procesamiento Primario

- No Incluye materiales impresos.
 - Materiales disponibles en archivos digitales, que serán impresos por el mismo participante
 - Requisito: enviar copia de DNI y voucher deposito
1. Realizar el Depósito al BANCO DE CREDITO DEL PERU
FUNDACION PARA EL DESARROLLO AGRARIO
Cuenta Corriente en Soles: 191-0031059-0-26
código SWIFT (necesario en el Extranjero): **BCPLPEPL**
 2. Faxear Voucher ó Recibo al telefax 01-349-5617 ó
enviarlo via e-mail al correo capacitacion@lamolina.edu.pe indicando la modalidad de
pago el cual desea
 3. Si es la Modalidad presencial, traer el comprobante original al momento que se
acerque a nuestras oficinas

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO
Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos en la
Producción y Procesamiento Primario

PRESENCIAL

Fechas	Actividad	Docente
MODULO I: BASES TECNICAS PARA LA GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (56hr)		
02/06; 03/06	CONSERVACION DE ALIMENTOS Y MANEJO POST COSECHA (16Hr)	MSc. FERNANDO TORRES
09/06; 10/06	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (08Hr)	DR. MARCIAL SILVA JAIMES
16/06; 17/06	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (08Hr)	DR. MARCIAL SILVA JAIMES
07/07; 08/07	REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
14/07; 15/07	EMPAQUE, ESTIBA Y ALMACENAMIENTO (08Hr)	MSc. ALBERTO FLORES P.
21/07; 22/07	EVALUACION VIRTUAL I	
MODULO II: GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (56hr)		
04/08; 05/08	BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (08Hr)	ING. JHON VELÁSQUEZ
11/08; 12/08	BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS (08Hr)	ING. JHON VELÁSQUEZ
18/08; 19/08	BUENAS PRACTICAS AVICOLAS (08Hr)	ING. JHON VELÁSQUEZ
25/08; 26/08	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. VICTOR MENESES T.
01/09; 02/09	HACCP EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
08/09; 09/09	AUDITORÍAS BPM – HACCP EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
15/09; 16/09	INSPECCION BASADO EN RIESGOS (08Hr)	ING. MAGALY LOPEZ R.
22/09; 23/09	EVALUACION MODULO I I	
MODULO III: APLICACIONES PRACTICAS Y NORMALIZACION (56hr)		
29/09; 30/09	REGLAMENTACION SANITARIA APLICADA AL PROCESAMIENTO Y PRODUCCION PRIMARIA (08Hr)	BLGO. OSCAR PINEDA
13/10; 14/10	TECNOLOGIA DE CARNES (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
20/10; 21/10	TECNOLOGIA DE MANEJO DE GRANOS (08Hr)	DOCENTE INVITADO
27/10; 28/10	TECNOLOGIA DE MANEJO DE HUEVOS Y SUB PRODUCTOS (08Hr)	ING. DAVID ARRIZ
03/11; 04/11	TECNOLOGIA DE MIEL DE ABEJA (08Hr)	ING. GRACIANO TEJADA H.
10/11; 11/11	TRAZABILIDAD EN PROCESAMIENTO PRIMARIO(08Hr)	MSc. ALBERTO FLORES P.
	EVALUACION DE LAS COMPETENCIAS DE LOS INSPECTORES DE PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. VICTOR MENESES T.
17/11; 18/11	EVALUACION MODULO III-ENTREGA TRABAJOS	
11/11	CLAUSURA	

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO
Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos en la
Producción y Procesamiento Primario

TRABAJO MONOGRAFICO

Como parte de la Calificación de la Especialización deben desarrollar un trabajo monográfico.

Se evaluarán los siguientes aspectos:

- Trabajo en equipo
- Capacidad de análisis y síntesis de la información
- Capacidad de procesamiento de la información
- Capacidad didáctica (presentación de trabajos)
- Capacidad de exposición (desenvolvimiento)

El trabajo monográfico final, debe incluir:

- Caratula
 - Índice
 - Presentación
 - Objetivo del trabajo
 - El desarrollo de los trabajos
 - Las conclusiones
 - Recomendaciones
 - Bibliografía utilizada
-
- Los grupos son de 05 persona como máximo

Módulo I:

- Elegir un producto de procesamiento primario.
- Desarrollar el Diagrama de Flujo del procesamiento del producto elegido, describir las diferentes etapas del proceso, señalar los principales parámetros de procesamiento.
- Diseñar la Hoja Técnica del producto, en el que se señale entre otros, las características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas del producto, la forma de presentación, la forma de conservación, forma de consumo, condiciones de almacenamiento, señalando las referencias en cada caso.
- Deben diseñar la etiqueta del producto, incluyendo el etiquetado nutricional con el debido sustento (teórico), así como si el producto tendrá declaraciones de propiedades nutricionales.
- Establecer el Plan de rastreabilidad del producto elegido, que incluya desde la recolección o cosecha hasta la llegada al consumidor final.

Módulo II:

- Establecer los principios de Buenas Prácticas Agrícolas o pecuarias aplicables al producto elegido por el grupo.

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO

Supervisión, Inspección y Auditoria Sanitaria de Alimentos en la Producción y Procesamiento Primario

- Para el proceso elegido, hacer un plano de ubicación de áreas y equipos, señalando el flujo de proceso recomendado (Plano 1).
- Sobre el plano realizado, hacer el diagrama de disposición y flujo de eliminación de los residuos sólidos (Plano 2).
- Sobre el plano realizado, hacer el plano de ubicación de cebos, indicando el tipo de cebo (Plano 3).
- Sobre el producto elegido, ahora se desarrollará el análisis de peligros, de acuerdo a lo establecido en la RM 449-2006-MINSA:

Etapa	Peligros	Existen peligros significativos para la inocuidad del alimento	Justifique la decisión para la columna 3	Que medidas preventivas se pueden aplicar para prevenir el peligro significativo	Este es un punto Crítico de Control (Si o No)

- Determine los PCC.

Etapa del proceso	Categoría y peligro identificado	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	Número de PCC

- Determine el Sistema de vigilancia o monitoreo de los PCC

Punto crítico control	Peligro significativo	Limite crítico	Vigilancia				Acciones correctoras	Registro
			¿Qué?	¿Cómo?	Frecuencia	¿Quién?		

- Elaborar los siguientes procedimientos para el proceso elegido:
 - Control del Agua en el establecimiento
 - Capacitación del personal
 - Control de plagas
 - Procedimiento de documentación del Sistema de Calidad
 - Procedimiento de Verificación del Sistema de Calidad

Módulo III:

- Establecer las normas de carácter obligatorio y recomendadas aplicables al proceso elegido (Sanitarias, Municipales, NTP, otras).
- Cuáles son los requerimientos sanitarios para que el producto sea colocado en el mercado nacional.
- Diseñar la ficha de inspección para el proceso elegido.
- Establecer un sistema de puntuación para cada uno de los ítems de la ficha de calificación.
- Establecer los criterios de calificación de los establecimientos en función a los puntajes obtenidos.