

CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO

# Producción y Procesamiento Primario



## Supervisión, Inspección y Auditoría Sanitaria de Alimentos - VIRTUAL



350 Hr Certificables

---

- **OBJETIVO**

Fortalecer las capacidades técnicas de los profesionales y técnicos dedicados a actividades de supervisión, inspección y auditoría 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.

- **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.

- **METODOLOGIA**

La Especialización virtual, utiliza herramientas metodológicas tales como: Charlas con ayudas audiovisuales como fotografías, diagramas de flujos y videos.

Esta Especialización esta basada en la metodología a distancia, lo que significa que los temas los aprenderá interactuando con uno o más medios, por ejemplo: el texto de apoyo y el sitio web, sin la intervención directa del profesor.

Es importante recordar que en la educación a distancia ya no es el profesor quien “entrega” contenidos a un grupo de participantes en un lugar y tiempo preestablecido, sino que es el estudiante, el protagonista del proceso de aprendizaje.

Es por eso que para cumplir los objetivos del curso se requiere de parte del estudiante:

Motivación: es decir, deben querer hacer el curso, no dejarse ganar por el cansancio o desánimo, tener la capacidad de recargar sus energías para continuar y cumplir la meta final.

# CURSO DE ESPECIALIZACION A NIVEL DE POST GRADO

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

---

Autonomía: Estar en capacidad de organizarse por propia voluntad, distribuyendo su tiempo de manera que pueda cumplir con las obligaciones que propone el curso.

Responsabilidad frente al proceso de aprendizaje: su propia responsabilidad será la herramienta que le permitirá ir cumpliendo cada una de las tareas encargadas en el curso.

Para realizar el curso virtual, es importante que:

- Realice las tareas o actividades propuestas
- Que sea constante en la revisión de los contenidos
- Que tenga la capacidad de ante alguna duda buscar la solución sin tener que requerir al tutor.

Al final, como parte del proceso de aprendizaje, los participantes deberán desarrollar un trabajo monográfico a presentar al final del Curso de Especialización, el cuál sera parte de la calificación final del evento.

### • **OBTENCION DE CERTIFICADOS**

Para acceder al Certificado de APROBACIÓN DE LA ESPECIALIZACION deben cumplir los siguientes requisitos:

- 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

$$\text{Promedio final modulos} = \frac{\text{Módulo 1} + \text{Módulo 2} + \text{Módulo 3}}{3}$$
$$\text{Promedio Especialización} = \frac{\text{Promedio modulos} \times 60\% + \text{Trabajo integrador} \times 40\%}{100\%}$$

### • **COORDINADORES**

Dr. Marcial Silva Jaimes – Coordinador General

Ing. Victor Meneses Taboada – Coordinador Académico

### • **PLANA DOCENTE (VIDEOS)**

- Dr. Marcial Silva Jaimes (UNALM)
- Ing. Victor Meneses Taboada (ASESORE SAC)

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

---

- 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

Ing. Victor Meneses Taboada -Tutor de la Especialización  
[vhmeneses@asesoresac.com](mailto:vhmeneses@asesoresac.com); [vhmeneses@hotmail.com](mailto:vhmeneses@hotmail.com)

- **FECHAS**

Incio: 13/08/12

Finalización: 17/02/13

- **DURACION Y HORARIO**

La Especialización esta formada por 3 módulos. Total horas de la especialización Certificables: 350 hr (160 hr clases + 100 hr trabajo monográfico + 90hr talleres, trabajos encargados)

- **INSCRIPCIONES**

Oficina Académica de Extensión y Proyección Social.

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

Email: [capacitacion@lamolina.edu.pe](mailto:capacitacion@lamolina.edu.pe); [extension@lamolina.edu.pe](mailto:extension@lamolina.edu.pe)

[www.lamolina.edu.pe/proyeccion](http://www.lamolina.edu.pe/proyeccion)

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

- **VALOR DE LA INSCRIPCION**

	Modalidad	Mensualidad	Meses	Pago Total
<b>PAGO MENSUAL</b> (3 Cuotas)	<b>A</b>	S/.600.00	3	S/. 1800.00
<b>CURSO COMPLETO</b> (Pago Unico)	<b>B</b>			S/. 1500.00
<b>CORPORATIVO Y ESTUDIANTES</b> 3 a mas participantes	<b>C</b>			S/. 1200.00
<b>FUERA DE PERU</b> Desde el Extranjero	<b>D</b>			US\$ 500.00

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

---

- 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](mailto: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-VIRTUAL**

**VIRTUAL**

<b>Fechas</b>	<b>Actividad</b>	<b>Docente</b>
<b>MODULO I: BASES TECNICAS PARA LA GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (48hr)</b>		
13/08 al 26/08	CONSERVACION DE ALIMENTOS Y MANEJO POST COSECHA (16Hr)	MSc. FERNANDO TORRES
27/08 al 02/09	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (08Hr)	DR. MARCIAL SILVA JAIMES
03/09 al 09/09	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (08Hr)	DR. MARCIAL SILVA JAIMES
10/09 al 16/09	REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
17/09 al 23/09	EMPAQUE, ESTIBA Y ALMACENAMIENTO (08Hr)	MSc. ALBERTO FLORES P.
29-30/09	EVALUACION VIRTUAL I	
<b>MODULO II: GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (56hr)</b>		
08/10 al 14/10	BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (08Hr)	ING. JHON VELÁSQUEZ
15/10 al 21/10	BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS (08Hr)	ING. JHON VELÁSQUEZ
22/10 al 28/10	BUENAS PRACTICAS AVICOLAS (08Hr)	ING. JHON VELÁSQUEZ
29/10 al 04/11	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. VICTOR MENESES T.
05/11 al 11/11	HACCP EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
12/11 al 18/11	AUDITORÍAS BPM – HACCP EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
19/11 al 25/11	INSPECCION BASADO EN RIESGOS (08Hr)	ING. MAGALY LOPEZ R.
01-02/12	EVALUACION MODULO I I	
<b>MODULO III: APLICACIONES PRACTICAS Y NORMALIZACION (56hr)</b>		
03/12 al 09/12	REGLAMENTACION SANITARIA APLICADA AL PROCESAMIENTO Y PRODUCCION PRIMARIA (08Hr)	BLGO. OSCAR PINEDA
10/12 al 16/12	TECNOLOGIA DE CARNES (08Hr)	ING. RODOLFO GUTIERREZ
07/01/13 al 13/01/13	TECNOLOGIA DE MANEJO DE GRANOS (08Hr)	MSc. FERNANDO TORRES
14/01/13 al 20/01/13	TECNOLOGIA DE MANEJO DE HUEVOS Y SUB PRODUCTOS (08Hr)	ING. DAVID ARRIZ
21/01/13 al 27/01/13	TECNOLOGIA DE MIEL DE ABEJA (08Hr)	ING. GRACIANO TEJADA H.
28/01/13 al 03/02/13	TRAZABILIDAD EN PROCESAMIENTO PRIMARIO(08Hr)	MSc. ALBERTO FLORES P.
04/02/13 al 10/02/13	EVALUACION DE LAS COMPETENCIAS DE LOS INSPECTORES DE PROCESAMIENTO PRIMARIO (08Hr)	ING. VICTOR MENESES T.
16-17/02/13	EVALUACION MODULO III	
18/02/13 al 16/03/13	ENTREGA TRABAJOS MONOGRAFICOS	

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

---

**TRABAJO MONOGRAFICO**

• **OBJETIVO:**

Verificar el grado de incorporación de los conceptos impartidos en la especialización, a través del desarrollo de un trabajo monográfico integrador.

• **DEFINICIONES:**

**TRABAJO MONOGRAFICO:** Documento Técnico, que consolida el aprendizaje de los participantes del Curso de Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (SGCIA). Este trabajo monográfico se constituye en un requisito establecido por la UNALM para la certificación y constituye el 40% del promedio final.

**ALIMENTO:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualquier otra sustancia que se utilice en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

**DEFINICION DE PROCESAMIENTO PRIMARIO:** Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebánado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

**PRODUCCION PRIMARIA:** Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive (Fuente: Ley de Inocuidad de Alimentos - D.L 1062).

• **CONFORMACION DE LOS GRUPOS DE TRABAJO**

Para el desarrollo del trabajo monográfico se formarán grupos de trabajo. Estos grupos se formarán de manera voluntaria, a libertad y criterio de los participantes. Cada grupo formado deberá tener un máximo de 03 participantes, pudiendo realizarse de manera individual si lo desean.

Los grupos formados deberán presentar la siguiente información a la coordinación académica:

<b>Nº</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>TELEFONO CONTACTO</b>	<b>CORREO ELECTRONICO</b>
<b>TEMA A DESARROLLAR:</b>			

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

---

- **ELECCION DEL TEMA A TRABAJAR**

Los grupos formados pueden elegir un tema a desarrollar de los señalados a continuación:

- a. Manual de Buenas Prácticas y Pre-requisitos
- b. Manual HACCP (debe incluir Pre-requisitos)
- c. Manual Buenas Prácticas Avícolas
- d. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas
- e. Manual de Buenas Prácticas Pecuarias

Debe especificarse la línea de fabricación de alimentos, en la cuál desarrollaran su trabajo monográfico. Por ejemplo: frutas y verduras, carnes, leche fresca, etc.

- **ESTRUCTURA DE LAS MONOGRAFIAS**

Como mínimo deben incluir la siguiente información, pudiendo cada grupo adicionar más información que contribuya a la mejora de su trabajo monográfico.

- CARATULA
- INTRODUCCION
- INDICE
- REVISION BIBLIOGRAFICA
- REVISION NORMATIVA
- DESARROLLO DEL MANUAL
  - POLITICA CALIDAD/INOCUIDAD
  - OBJETIVOS
  - METAS/INDICADORES
  - CONFORMACION DEL COMITÉ DE GESTION CALIDAD/EQUIPO HACCP/COMITÉ DE SANEAMIENTO. Descripción de las funciones.
  - DESARROLLO DEL DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESOS. Descripción de las etapas del proceso.
  - DESARROLLO DEL PLANO O LAYOUT DE LA EMPRESA.
  - DESPLIEGUE DE LOS PROCEDIMIENTOS A DESARROLLAR DEPENDIENDO DE CADA TIPO DE MANUAL SELECCIONADO.
- CONCLUSIONES
- RECOMENDACIONES
- BIBLIOGRAFIA UTILIZADA