



**IDE** | UNIVERSIDAD  
**esan**  
Instituto de Desarrollo Económico



**DIPLOMA**

# Gestión en Calidad e Inocuidad Alimentaria



---

# MISIÓN

“Formar líderes globales emprendedores con sentido ético y responsabilidad social, en asociación con organizaciones referentes para alcanzar la excelencia en su gestión y contribuir al desarrollo del conocimiento”

---

# OBJETIVO

El diploma se enfoca en fortalecer competencias en la gestión y control de la calidad e inocuidad de los alimentos procesados, requisitos exigidos por el estado y el mercado nacional e internacional.

---

# BENEFICIOS



- Certificado a nombre de la Universidad ESAN
- Reconocimiento a nivel nacional e internacional de ESAN



- Contenido actualizado y con enfoque práctico
- Clases online en tiempo real con clases grabadas.



- Plana docente con experiencia empresarial
- Importante red de contactos en el sector



# MALLA CURRICULAR

Compuesto por 6 cursos y temario tentativo\*

## **CURSO 1:**

### **Normatividad y legislación alimentaria local e internacional**

Introducción al ordenamiento jurídico en el Perú. Normas sanitarias.

---

Interpretación de la ley de inocuidad alimentaria y su reglamento.

---

Revisión de normas y sanciones de la DIGESA, SENASA y SANIPES.

---

Regulación sanitaria en la comunidad económica europea, EE.UU y China

---

## **CURSO 2:**

### **Buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de almacenamiento y programas pre-requisitos**

Programas prerequisites para las buenas prácticas

---

Buenas prácticas de manufactura (BPM-POE)

---

Buenas prácticas de almacenamiento (BPAL).

---

## **CURSO 3:**

### **Official Course BRCGS Food Safety - Entrenamiento para Sitios\*\***

Fundamentos de BRCGS Food Version 9

---

Compromiso de la alta dirección.

---

Control del producto, gestión de alérgenos, empaque obsoleto, y alimentos mascotas.

---

Control de procesos y gestión del personal.

---

Alto riesgo, alto cuidado y requisitos ambientales de alto cuidado.

---

(\*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones.

(\*\*) Se dictará la versión oficial. No incluye certificado BRC.



# MALLA CURRICULAR

Compuesto por 6 cursos y temario tentativo\*

## **CURSO 4:**

### **Haccp Alliance: Haccp para procesadores**

Peligros para la inocuidad de los alimentos.

---

Análisis de peligros y determinación de PCC.

---

Límites críticos, monitoreo y acciones correctivas.

---

Verificación, registros y documentación.

---

Implementación y mantenimiento del Plan HACCP.

---

## **CURSO 5:**

### **Interpretación de requisitos FSSC 22000, Norma Global GAP e IFS Food**

Interpretación de requisitos FSSC 22000 V6

---

Interpretación de requisitos Norma Global Gap V6

---

Interpretar las normas relativas a las instalaciones según IFS V8.

---

Examinar el control del producto y proceso.

## **CURSO 6:**

### **Principios de Food Fraud, Food Defense, Trazabilidad y Etiquetado**

Food fraud.

---

Food defense: Evaluaciones de vulnerabilidad para adulteración intencional.

---

Trazabilidad.

---

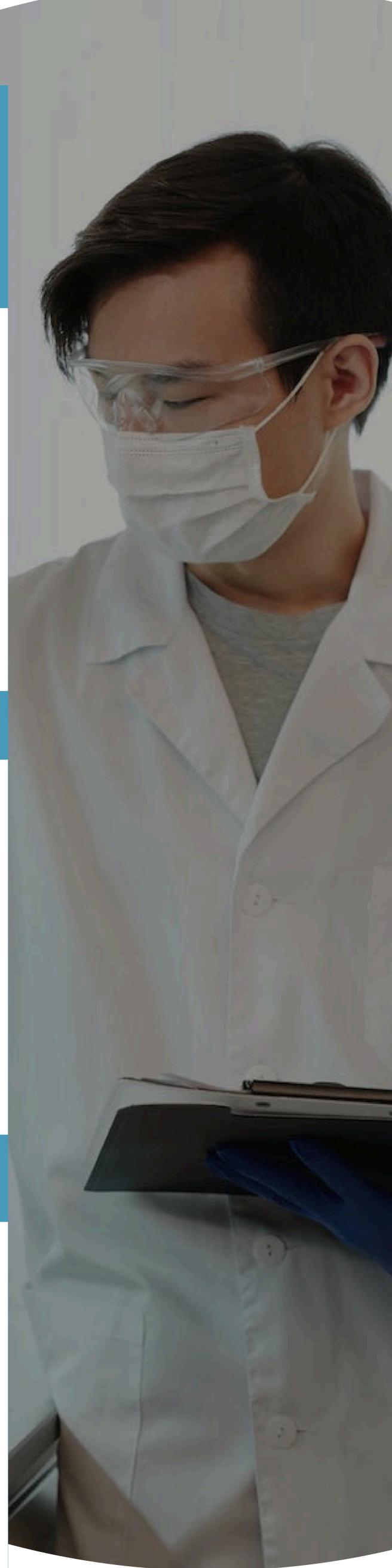
Etiquetado nutricional de alimentos. Mercado americano.

---

Etiquetado nutricional de alimentos. Mercado de Unión Europea.

---

(\* El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones)



# PLANA DOCENTE

Instructor aprobado PrimusGFS, Instructor y Proctor Servsafe, Trainer of trainers y Lead Instructor FSMA Controles Preventivos para alimentos de consumo humano y Lead Instructor FSMA. Ha sido Gerente técnico de Capacitación en NSF International, Profesional Ejecutivo de Servicios Especiales en SENASICA - SAGARPA y Especialista de Cumplimiento y Directora de Desarrollo de Auditoría en Azzule Systems. Máster en Biochemistry por la Universidad Nacional Autónoma de México.

## ADRIANA CAMACHO

**Directora de Desarrollo de Auditoría** en Azzule Systems



## GERALDINE MONDRAGÓN

**Ex Gerente de Aseguramiento de la Calidad** en Agrícola La Venta

Ha liderado áreas de Aseguramiento de la Calidad y Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria como BRCGS, HACCP, GLOBALG.A.P. FSMA. Es Instructora Registrada en GLOBALG.A.P. y Consultora BRCGS. Actual consultora en Seguridad alimentaria, ex Gerente de Aseguramiento de la Calidad en Agrícola La Venta y ex Jefe de Aseguramiento de la Calidad en Agrícola Athos S.A. Magister en Administración de Agronegocios en ESAN e Ingeniera en Industrias Alimentarias por UNALM.

Consultora y ex coordinadora técnica en requisitos de acceso y calidad al mercado a EE.UU. del sector agro- negocios – Proyecto Banco Interamericano de Desarrollo (BID)– ADEX –FOMIN. Persona Calificada (PCQI) Controles Preventivos de Inocuidad de los Alimentos ley FSMA - Alianza FSPCA FDA y Especialista Global Standard for Food Safety Issue 9: Sites Training por BRC GlobalStandards. Licenciada Química por la Universidad Peruana Cayetano Heredia con Maestría en Negocios Internacionales por la Universidad Alcalá (España).

## VIVIANA SCOTTO

**Gerente General** en VS NITC



## PAOLA PASTOR

**Ex FSQA Manager** en SIMPLi

Ha sido jefa de Aseguramiento y Control de Calidad, Mejora Continua y SIG en QUIMTIA SA, Jefa de Calidad en Molinos Asociados, Jefa de Aseguramiento de Calidad en Inka Crops y Arca Continental, Coordinadora de Inocuidad Alimentaria en Pepsico, entre otros. Ha liderado equipos responsables de Calidad, Inocuidad Alimentaria (BRC, FSSC22000, HACCP, AIB, BPM, BPA, Calificada por la FSPCA, etc.). MBA por la UDEP, Ingeniera en Industrias Alimentarias por la UNALM y estudios en Nutrición Pública.

(\*) La plana docente es referencial, en caso de que uno de los profesores indicados no pueda dictar en algún momento será reemplazado por otro profesional de su mismo nivel y trayectoria académica.

# DURACIÓN Y HORARIO



Duración

**120** horas  
lectivas  
en  
**60** sesiones



Modalidad  
**Online**



Frecuencia

**Fin de semana**  
Cada 15 días



Horario

**SÁB** 3:00 - 6:15 PM  
**DOM** 9:00 AM - 12:15 PM

(1) Las fechas programadas pueden ser sujetas de cambio con la anticipación necesaria.

## CERTIFICADO

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos del diploma, recibirán:

### DIPLOMA EN GESTIÓN EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

El certificado es virtual y expedido por la Universidad ESAN.



UNIVERSIDAD  
**esan**

Nota: La denominación Diploma de nuestros productos responde a la promulgación de la nueva Ley Universitaria 30220. En ningún caso se deberá entender que este programa académico corresponde a la categoría de Diplomados de Posgrado establecida en el artículo 43 .1 de la precitada Ley 30220.

# ADMISIÓN

El postulante deberá enviar los siguientes documentos:

- Ficha de inscripción debidamente llenado.
- Copia simple del DNI ambas caras.
- Copia del voucher del depósito de la matrícula o del pago total.

(\*) Para la apertura del programa, se debe superar el mínimo de 23 estudiantes matriculados.

(\*) Si por algún motivo de fuerza mayor ocurra alguna contingencia con la programación de clases, esto se reprogramará en otra fecha y horario previa coordinación con los alumnos y docente.

(\*) Los postulantes que soliciten factura a nombre de empresa se le enviara el formato de aceptación de facturación para su envío respectivo

(\*) Los alumnos que soliciten pago fraccionado tendran que firmar virtualmente sus letras de pago.

## INFORMACIÓN FINANCIERA

**AL CONTADO S/. 6000**

### FRACCIONADO

Matrícula S/. 400

8 cuotas S/. 825

**Total S/. 7000**

(\*) El financiamiento de las cuotas son sin intereses.

(\*) Consultar por descuentos especiales.

Los pagos por concepto de inversión total del programa o la matrícula se efectúan en las siguientes cuentas:

BANCO	N DE CUENTA SOLES	CCI
Banco de Crédito BCP	193-1764415-0-72	002-193-001764415072-16
Banco BBVA	0011-0686-01000111574	011-686-00010001574-39
Banco INTERBANK	200-3001232752	0032-000-03001232752-31

**Razón Social:** UNIVERSIDAD ESAN

**RUC:** 20136507720



**IDE** | UNIVERSIDAD **esan**  
Instituto de Desarrollo Económico

---

## INFORMES E INSCRIPCIONES

Kiro Jaimes

[kjaimes@esan.edu.pe](mailto:kjaimes@esan.edu.pe)

943 866 177

