



**CURSO ESPECIALIZADO**

# **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA AGROINDUSTRIA**

CLASES TRANSMITIDAS EN VIVO Y GRABADAS  
(ACCESO 24 / 7)



## RICARDO CÉPEDA

SUB GERENTE DE ASEGURAMIENTO  
DE LA CALIDAD EN MOLITALIA

Ingeniero Químico con más de 20 años de experiencia, en la industria de procesamiento de alimentos agrícolas frescos, congelados y en conservas.

Ha laborado en importantes empresas agroindustriales de la República Popular de China y Perú.

Cuenta con conocimientos en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, como GLOBALGAP, BRC, IFS, HACCP, BPM, BPA.

Además de la metodología 5S, filosofía Lean Six Sigma y especialidad en tratamientos térmicos de alimentos procesados.

- **Diplomatura en Lean Six Sigma Green Belt** - Pontificia Universidad Católica del Perú (2019 - 2020)
- **PAE, Sistema de Gestión e Inocuidad Alimentaria** - Universidad ESAN (2016 -2020)
- **Cursos de Maestría en Industrias Alimentarias** - Universidad Nacional de Trujillo ( 2010 - 2010)
- **Ingeniero Químico** - Universidad Nacional de Trujillo (1991 - 1996)

“El curso se basa en cinco temas principales que permitirán al alumno la comprensión del funcionamiento e implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad en la industria agroalimentaria. **Estos ejes son los fundamentos del sistema de calidad, las normativas oficiales que rigen el sistema, los programas y sistemas de gestión, el análisis de riesgo y puntos críticos de control, la trazabilidad y recolecta de productos**”.

# OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar al alumno para que sea capaz de identificar, desarrollar y aplicar programas de aseguramiento de calidad.

Con base en la normativa vigente, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y así poder tomar decisiones que permitan la operación y mejora de un proceso productivo.

# PERFIL DEL PARTICIPANTE

Profesionales con experiencia en calidad y producción agroindustrial, formación en industrias alimentarias, agroindustria y sistemas de gestión de calidad alimentaria.



# ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA AGROINDUSTRIA

## TEMARIO

### Módulo 1

- Fundamentos del sistema de calidad e inocuidad alimentaria.
- Normativas vigentes que rigen el sistema de calidad e inocuidad alimentaria.

### Módulo 2

- Principales Estándares de Calidad en la agroindustria: BRC, IFS, SQF, FSSC 22000 Y GLOBALGAP.

### Módulo 3

- Programas y sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

### Módulo 4

- Análisis de riesgos y puntos críticos de control de la Calidad agroalimentaria.

### Módulo 5

- Trazabilidad y recolecta en la agroindustria.
- Producción, comercialización y consumo en tiempos del COVID-19.
- Evaluación.



# CERTIFICACIÓN

A quienes cumplan con los requisitos exigidos del curso se les otorgará el Certificado del Curso Especializado en Aseguramiento de la Calidad en la Agroindustria, emitido por la Escuela ELDA



## METODOLOGÍA Y DURACIÓN

- El curso consta de 5 lecciones, con una parte teórica (virtuales) y práctica.
- Las clases se desarrollan en triple modalidad: **Virtuales, Transmisión en Vivo y Grabadas.**
- Los materiales del curso serán subidos de forma digital a nuestra plataforma educativa.
- El tiempo estimado de dedicación al curso que planteamos es:
  - **Clases virtuales** (Realizadas en 05 fechas) total 20 horas
  - **1 hora de estudio por cada sesión** (a través de la plataforma educativa) total 05 horas
  - **5 horas prácticas** (caso de estudio / examen) total 05 horas

---

**30 horas lectivas**  
(de 45 min c/u)

# DATOS DE CONTACTO

INFORMES

[ventas2@escuelaelda.com](mailto:ventas2@escuelaelda.com)

WHATSAPP

+51 923 222 318



[/escuelaelda](#)

[www.escuelaelda.com](http://www.escuelaelda.com)