



DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN

GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



LIVE

ONLINE
EN VIVO



DOBLE CERTIFICACIÓN CON
AVAL INTERNACIONAL



CENTRO DE
ESPECIALIZACIONES
NOEDER



FLORIDA
GLOBAL
UNIVERSITY



Nosotros

Centro de Especializaciones Noeder



Somos una institución peruana especializada en capacitación y especialización profesional, comprometida con el desarrollo de competencias que permiten a nuestros participantes fortalecer su perfil y destacar en un mercado cada vez más competitivo.



Operamos bajo lineamientos internacionales de calidad alineados a ISO 9001 e ISO 21001, garantizando una experiencia formativa orientada a la excelencia, la mejora continua y el desarrollo profesional.



+60 000

Participantes ya confiaron en nuestra propuesta académica



+10 000

Participantes ya fortalecieron su perfil con nuestras certificaciones

Comunidad académica presente en más de **16 países de Latinoamérica**



Nuestros programas cuentan con certificaciones respaldadas por **Center of Education and Leadership (CEL)** y con aval académico internacional de **Florida Global University (FGU)**, Estados Unidos.



**FLORIDA
GLOBAL
UNIVERSITY**



Información General

Diplomado de Especialización en Gestión Integral de la Inocuidad Alimentaria

Programa orientado a profesionales que buscan diferenciarse y proyectar una trayectoria de crecimiento en la industria alimentaria



CICLO INTENSIVO

- **Modalidad:**
Online en vivo
- **Transmisión:**
Zoom y Facebook Live



PROGRAMACIÓN

- **Inicio:** 18 de junio de 2026
- **Fechas:** 18, 20, 23, 25, 27, 30 de junio;
02 y 04 de julio.
- **Horario:**

	5:00 p.m. – 7:00 p.m.
	6:00 p.m. – 8:00 p.m.
	7:00 p.m. – 9:00 p.m.
	8:00 p.m. – 10:00 p.m.



PARTICIPACIÓN

- **Participación:**
Gratuita
- **Certificación:**
Opcional y con costo

Beneficios Profesionales



Obtén una certificación con reconocimiento internacional

Fortalece tu perfil profesional con credenciales respaldadas académicamente por instituciones de alcance internacional.



Amplía tus oportunidades de crecimiento profesional

Desarrolla competencias que te permitan asumir nuevos desafíos, mayores responsabilidades y acceder a mejores oportunidades laborales.



Capacítate sin fronteras

Accede a clases en vivo desde cualquier lugar y compatibiliza tu desarrollo profesional con tus actividades académicas y laborales.



Diferénciate en un mercado cada vez más competitivo

Fortalece tu CV con una especialización que respalde tus conocimientos y te posicione como un profesional más competitivo.



Conecta con profesionales de Latinoamérica

Amplía tu red de contactos e intercambia experiencias con participantes de distintos países, sectores y disciplinas profesionales.



Accede a recursos especializados

Complementa tu aprendizaje con materiales académicos diseñados para facilitar la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

No es solo un diplomado. Es tu pasaporte a la industria alimentaria global.

Estructura Temática

MÓDULO

I

Contexto Global y Cultura de la Inocuidad Alimentaria

- Contexto de la inocuidad global.
- Impacto sanitario, social y económico de las ETAS.
- Principales crisis y alertas sanitarias internacionales.
- Fuentes oficiales de información y alertas alimentarias.
- Evolución de los sistemas de inocuidad alimentaria.
- Concepto de cultura de inocuidad alimentaria.
- Importancia de la cultura de inocuidad en la prevención de riesgos.
- Elementos de una cultura de inocuidad eficaz.
- Responsabilidad de la dirección y del personal.
- Cultura de inocuidad y comportamiento organizacional.
- Relación entre cultura de inocuidad, HACCP e ISO 22000.
- Cultura de inocuidad en esquemas GFSI.

Taller:

- Modelo de plan de cultura de inocuidad.

MÓDULO

II

Marco Regulatorio Nacional e Internacional de la Inocuidad Alimentaria

- Organismos reguladores en el Perú en materia de inocuidad alimentaria.
- Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL).
- Regulación nacional en inocuidad alimentaria.
- Regulaciones de referencia en América Latina.
- Regulación de la FDA (Estados Unidos).
- Regulación de la Unión Europea.
- Introducción al Codex Alimentarius.

Taller:

- Búsqueda y análisis de normativa nacional, internacional y Codex Alimentarius.

Estructura Temática

MÓDULO

III

Programas Prerrequisito del Sistema HACCP I: Introducción a las Buenas Prácticas (BPM, BPA, BPH, BPAI)

- Importancia y enfoque de los Programas Prerrequisito en el sistema HACCP.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
- Buenas Prácticas de Higiene (BPH).
- Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAI).
- BPM como base para ISO 22000 y esquemas GFSI (BRCGS, FSSC 22000).

Taller:

- Checklist de BPM.

MÓDULO

IV

Programas Prerrequisito del Sistema HACCP II: Control Operacional, POE Y POES

- Infraestructura, instalaciones y utensilios.
- Control del personal.
- Control de plagas.
- Mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Capacitación en inocuidad alimentaria.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Calidad y control del agua.
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Talleres:

- Procedimientos y registros.
- Elaboración de un POE / POES.

Estructura Temática

MÓDULO V

Defensa Alimentaria y Fraude Alimentario: VACCP y TACCP

- Fraude alimentario: conceptos clave y tipos.
- Motivadores del fraude alimentario e impacto en la inocuidad.
- Introducción al enfoque VACCP.
- Defensa alimentaria: conceptos clave y tipos de amenazas.
- Enfoque TACCP.
- Identificación de áreas críticas en planta.
- Análisis de riesgos y diseño de controles.
- Integración de VACCP y TACCP.
- Matrices de riesgo.
- Documentación requerida.

Taller:

- Implementación y elaboración de planes de Fraude Alimentario y Defensa Alimentaria.

MÓDULO VI

Sistema HACCP I: Fundamentos y Pasos Preliminares para la Implementación

- Introducción al Sistema HACCP.
- Formación del equipo HACCP.
- Descripción del producto y del uso previsto.
- Elaboración del diagrama de flujo del proceso.
- Confirmación in situ del diagrama de flujo.

Talleres:

- Elaboración de diagramas de flujo de proceso.
- Casos prácticos.

Estructura Temática

MÓDULO VII

Sistema HACCP II: Aplicación de los Principios y Plan HACCP

- Análisis de peligros (biológicos, químicos y físicos).
- Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).
- Establecimiento de límites críticos.
- Sistemas de vigilancia de los PCC.
- Medidas correctivas.
- Procedimientos de verificación.
- Sistema de documentación y registros del HACCP.

Taller:

- Desarrollo de los 7 principios del sistema HACCP para un producto comercial.

MÓDULO VIII

Sistema de Trazabilidad Alimentaria

- Fundamentos del Sistema de Trazabilidad: conceptos básicos, importancia y tipos de trazabilidad.
- Diferencia entre la trazabilidad, identificación de lotes y recall.
- Requisitos normativos y del sistema.
- Requisitos de trazabilidad en BPM y HACCP.
- Documentos básicos del sistema: procedimientos, identificación de lotes, registros de recepción, producción y despacho.
- Responsabilidad del personal.
- Relación entre trazabilidad y control de proveedores, control de PNC y retiro de producto.

Talleres:

- Diseño y verificación de un sistema de trazabilidad.
- Definición de producto y proceso, identificación de puntos de registro, diseño de código de lote, elaboración de registros de recepción, producción y despacho. Ejercicios de trazabilidad hacia adelante y hacia atrás.

Docente Especialista



Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera

Ingeniera en Industrias Alimentarias. Magíster en Alimentos con mención en Gestión de Calidad e Inocuidad por la Universidad de Chile. Auditora de estándares internacionales HACCP, ISO y BRC, con experiencia en la aplicación de normativas GlobalG.A.P., SMETA, BASC y estándares medioambientales. Invitada de la Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos del CODEX. Con más de 15 años de experiencia profesional en Gestión y Aseguramiento de la Calidad en los sectores de consumo masivo, agroexportación, servicios y educación. Docente de pregrado, posgrado y diplomados de especialización. Actualmente se desempeña como Jefa de Aseguramiento de la Calidad en la industria cárnica y consultora independiente.

Certificación

El diplomado ofrece varias opciones de certificación

Diploma Global CEN

- ✓ Rótulo: “Diplomado de Especialización en Gestión Integral de la Inocuidad Alimentaria” acreditado con 384 horas académicas.
- ✓ Emitido por Centro de Especializaciones Noeder
- ✓ Con código QR y código único de registro
- ✓ Idioma: **Español**



Diploma Global CEL – FGU

- ✓ Rótulo: “Diplomado de Especialización en Gestión Integral de la Inocuidad Alimentaria” acreditado con 384 horas académicas.
- ✓ Emitido por Center of Education and Leadership (CEL) con aval de Florida Global University (FGU)
- ✓ Con código QR, código único de registro y firma del rector de FGU
- ✓ Idioma: **Inglés**



Certificados Modulares CEN

- ✓ Rotulados con los nombres de cada módulo del diplomado y acreditados con horas correspondientes a cada módulo (ver estructura temática). En total son 8.
- ✓ Emitido por Centro de Especializaciones Noeder
- ✓ Con código QR y código único de registro
- ✓ Idioma: **Español**



Inversión por la Certificación

Elige el pack que mejor se adapte a tus objetivos y paga una sola vez, sin cuotas ni mensualidades.

	RECIBES	PRONTO PAGO I Hasta el 29/06/26	PRONTO PAGO II Hasta el 06/07/26	PAGO NORMAL Hasta el 13/07/26	PAGO EXTEMPORÁNEO Hasta el 20/07/26
PACK I	<ul style="list-style-type: none"> Diploma Global CEN 	<p>S/ 200 (USD 67)</p> <p>+ Regalo: curso asincrónico con certificado</p>	S/ 200 (USD 67)	S/ 210 (USD 70)	S/ 235 (USD 78)
PACK II	<ul style="list-style-type: none"> Diploma Global CEN Diploma Global CEL–FGU 	<p>S/ 280 (USD 94)</p> <p>+ Regalo: curso asincrónico con certificado</p>	S/ 280 (USD 94)	S/ 300 (USD 100)	S/ 325 (USD 108)
PACK III	<ul style="list-style-type: none"> Diploma Global CEN Diploma Global CEL–FGU 8 Certificados Modulares CEN 	<p>S/ 390 (USD 130)</p> <p>+ Regalo: curso asincrónico con certificado</p>	S/ 390 (USD 130)	S/ 420 (USD 140)	S/ 445 (USD 148)

Para Perú, los costos están expresados en soles (S/).
Para otros países, están expresados en dólares americanos (USD).

Beneficios Adicionales por Certificar

Al certificar, también obtienes (sin costo adicional):



Acceso al Ciclo Regular



Acceso al Aula Virtual



Acceso al Ciclo Reforzamiento



Registro Institucional



Certificación Digital Verificable

IMPORTANTE

- Los costos publicados aplican a certificaciones digitales.
- Recibirás tu diploma y/o certificados CEN en formato PDF y PNG en el correo registrado.
- Recibirás la certificación CEL-FGU en formato PDF en el correo registrado.
- Si deseas certificación física, deberás consultar por los canales oficiales los costos adicionales.
- Los precios no incluyen IGV.
- La certificación digital y física tienen la misma validez legal.

PAGA EN PRONTO PAGO I Y ELIGE UN CURSO DE ESTA LISTA

CURSO DE CAPACITACIÓN	HORAS CERTIFICABLES
Seguridad Basada en el Comportamiento	72
Gestión Integral de la Responsabilidad Social y Sostenibilidad	72
Seguridad en Trabajos con Materiales Peligrosos – MATPEL	90
Fundamentos de SIG y Planeamiento Estratégico	64
ISO PAS 45005 – Directrices Generales	72
Sistema de Gestión de Calidad – ISO 9001	72
Sistema de Gestión Ambiental – ISO 14001	64
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – ISO 45001	64
Sistema de Gestión Antisoborno – ISO 37001	64
Seguridad en Trabajos en Altura	50
Seguridad en Trabajos en Caliente	50
Seguridad en Trabajos de Izaje de Cargas	50
Seguridad en Trabajos Eléctricos y Energías Peligrosas	50
Seguridad en Trabajos en Espacios Confinados	50
Seguridad en Trabajos de Excavación y Demolición	50
Gestión y Monitoreo de Agentes de la Higiene Ocupacional	144
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – Ley 29783	144
IPECR	24

Preguntas Frecuentes

- 1 ¿Las clases y las certificaciones son gratuitas?**
No. El acceso a las clases del Ciclo Intensivo es gratuito. La certificación es opcional y tiene un costo asociado.
- 2 ¿Recibiré alguna constancia si no certifico?**
No. Solo emitimos diplomas y certificados a quienes culminen el proceso de certificación.
- 3 ¿Puedo participar en las clases y no certificarme?**
Sí. Puedes participar en todas las clases del Ciclo Intensivo sin necesidad de certificarte.
- 4 Si no puedo asistir a una clase en vivo, ¿podré verla después?**
Sí. Todas las clases quedarán grabadas y estarán disponibles para su visualización posterior.
- 5 ¿Por qué medios se compartirán los enlaces y recursos?**
Todos los avisos, recordatorios y enlaces (registro, examen, asistencia, acceso a Zoom, Facebook Live, grabaciones, presentaciones en PDF, entre otros) serán compartidos únicamente por el grupo de WhatsApp.
- 6 ¿La certificación tiene validez internacional?**
Sí. Nuestras certificaciones cuentan con alcance en Latinoamérica y son válidas para postular a oportunidades laborales en los sectores público y privado.
- 7 ¿La certificación digital tiene validez?**
Sí. La certificación digital tiene la misma validez que la certificación física. Se enviarán a tu correo en dos formatos: PDF (documento para imprimir) y PNG (imagen para adjuntar a CV).

Preguntas Frecuentes

8

¿Cuáles son los requisitos para optar por la certificación?

- Registrar asistencia en todas las clases.
- Aprobar los exámenes (parcial y final).
- Realizar el pago por derecho de certificación dentro del plazo establecido.

9

¿Qué es el ciclo regular?

Es la etapa del diplomado donde se desarrollan los contenidos con mayor profundidad, incorporando casos prácticos, talleres y actividades orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos. Las clases se dictarán los martes y sábados de 6:00 p.m. a 8:00 p.m. (hora Perú) durante 8 semanas, iniciándose el 14 de julio de 2026. Este ciclo complementa y amplía los contenidos del ciclo intensivo.

10

¿Qué es el ciclo reforzamiento?

Es un ciclo complementario que incluye clases grabadas, materiales de estudio y recursos académicos adicionales para reforzar y profundizar los contenidos del diplomado.

11

¿Qué es el aula virtual?

Es una plataforma alojada en la nube de nuestro sitio web, desde donde podrás acceder a todos los contenidos y recursos del diplomado. Desde el aula virtual podrás acceder al ciclo intensivo, ciclo regular y al ciclo reforzamiento. Tendrás acceso al aula virtual durante 2 años y podrás ingresar desde tu correo.



**CENTRO DE
ESPECIALIZACIONES
NOEDER**

CON EL AVAL DE:



**FLORIDA
GLOBAL
UNIVERSITY**

Conéctate con nuestra comunidad



Especialízate. Trasciende fronteras. Lidera el futuro.