



SYLLABUS PAEP LATAM 2026

PROGRAMA DE ALTA ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL

PAEP LATAM 2026 "Implementador Líder de Certificaciones Agroalimentarias"



INICIO DE CLASES

7 de febrero 2026



DURACIÓN

120 horas académicas



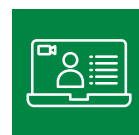
MODALIDAD HIBRIDA Y ASINCRONICA

Sesiones virtuales en vivo
Plataforma e-learning mydemy



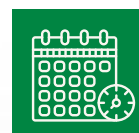
HORARIO

4:00 - 8:00 p.m. (Perú)



Nº DE SESIONES

22 sesiones



PERIODO

Del 7 de febrero al 8 de agosto



DESCRIPCIÓN

El PAEP LATAM 2026 es un programa de 120 horas diseñado para líderes y profesionales del sector agroalimentario que buscan elevar su desempeño técnico y directivo. Integra el desarrollo avanzado de habilidades blandas y competencias estratégicas de gestión, junto con una formación sólida en planificación, implementación y auditoría de las principales certificaciones internacionales en inocuidad, calidad, seguridad y sostenibilidad. El programa se estructura en tres módulos complementarios: Competencias para Líderes Agroalimentarios, Certificaciones Agroalimentarias y Formación de Auditores Internos, permitiendo a los participantes liderar equipos, gestionar sistemas de alto impacto y asegurar el cumplimiento normativo con estándares globales.

RESULTADOS ESPERADOS

- Fortalecer habilidades de liderazgo, comunicación y gestión de equipos en contextos operativos y estratégicos del sector agroalimentario.
- Implementar y gestionar sistemas de certificación internacional en inocuidad, calidad, sostenibilidad y seguridad con enfoque práctico y técnico.
- Realizar auditorías internas basadas en riesgos para identificar brechas y proponer acciones de mejora en los sistemas de gestión.

DIRIGIDO A

- Gerentes, Jefes y coordinadores de Calidad, Inocuidad, SIG y Certificaciones.
- Gerentes, Jefes y supervisores de Campo, Planta, Producción y Operaciones.
- Responsables de Auditorías, BPM, HACCP, BRCGS, GlobalG.A.P., SMETA, BASC y programas de sostenibilidad.
- Profesionales que requieren consolidar su rol en la gestión integrada, toma de decisiones y cumplimiento normativo en el sector.



METODOLOGÍA



Sesiones en vivo con especialistas y auditores líderes.



Acompañamiento académico personalizado y oportuno.



Lecturas guiadas y análisis técnico de evidencias de casos reales agroalimentarios.



Sesiones de coaching organizacional y liderazgo con coaches ICC certificados



Checklists interactivos, ejercicios prácticos y quizzes.



Presentación del proyecto integrador final "Implementación de una certificación Internacional en la Agroindustria".



Simulaciones de auditoría interna basadas en escenarios reales.

Calendario ACADÉMICO

FECHAS Y HORARIOS DE CLASES

Feb 7	Liderazgo y Coaching para líderes Agroindustriales
Feb 21	Planeamiento estratégico y gestión de indicadores
Feb 28	IA e Innovación aplicada a la agroindustria
Mar 7	Cultura de calidad e inocuidad
Mar 14	Sistema HACCP y Programas Prerrequisitos
Mar 21	Norma BRCGS Food v9
Mar 28	Norma BRCGS Food v9
Abr 4	Protocolo GlobalGAP IFA v6
Abr 11	Protocolo GlobalGAP IFA v6
Abr 18	Estándar SMETA 4 pilares v7
Abr 25	Estándar SMETA 4 pilares v7

Calendario ACADÉMICO

FECHAS Y HORARIOS DE CLASES

May 16	Norma y Estándar BASC v6
May 23	Norma y Estándar BASC v6
May 30	Estándar de Agricultura Sostenible de Rainforest Alliance v1.4
Jun 6	Defensa y Fraude Alimentario
Jun 13	Plan de Gestión de Alérgenos
Jun 27	Sostenibilidad en la agroindustria
Jul 4	Formación de auditores internos en certificaciones agroalimentarias
Jul 11	Formación de auditores internos en certificaciones agroalimentarias
Jul 25	Gestión y Lineamientos del proyecto final
Ago 1	Presentación de proyectos finales
Ago 8	Presentación de proyectos finales y Graduación

Syllabus del PAEP LATAM 2026

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 1: Competencias para Líderes Agroalimentarios	Unidad 1: Liderazgo y Coaching para Líderes Agroindustriales	7/2/2026	Bloque 1: Liderazgo Estratégico para la Agroindustria Moderna	Tema 1: Liderazgo Estratégico en Certificaciones Agroindustriales	1 hora
				Tema 2: Competencias clave del líder implementador	
				Tema 3: CX Agroindustrial para Calidad y Certificaciones	
				Actividad: Toma de Decisiones Estratégicas Basadas en Casos	
			Bloque 2: Inteligencia Emocional aplicada a la operación	Tema 1: Autogestión Emocional en Entornos Operativos	1 hora
				Tema 2: Relaciones Interpersonales para Equipos Auditables	
				Tema 3: Gestión del Tiempo y Prevención del Estrés	
				Actividad: Priorización Estratégica con Matriz Eisenhower	
			Bloque 3: Coaching Organizacional para Equipos de Alto Desempeño	Tema 1: Coaching Operativo para Supervisores	1 hora
				Tema 2: Liderazgo Situacional Aplicado (Blanchard)	
				Tema 3: Diagnóstico de Estilos con Matriz Blanchard	
				Actividad: Aplicación del Modelo GROW	
			Bloque 4: Comunicación efectiva, gestión de conflictos y conversaciones difíciles	Tema 1: Feedback Estratégico en Agroindustrias	1 hora
				Tema 2: Gestión Profesional de Conflictos	
				Tema 3: Aplicación de la Técnica Sandwich	
				Actividad: Resolución de Conflictos en Situaciones Reales	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 1: Competencias para Líderes Agroalimentarios	Unidad 2: Planeamiento estratégico y gestión de indicadores	21/2/2026	Bloque 1: Planeamiento Estratégico	Tema 1: Misión, Visión y Propósito Estratégico	1 hora
				Tema 2: Matrices EFI y EFE para Diagnóstico Interno y Externo	
				Tema 3: Análisis FODA Estratégico Aplicado	
				Actividad: Análisis de Partes Interesadas y Priorización Estratégica	
			Bloque 2: Estrategia y Mapa Estratégico	Tema 1: Análisis Competitivo y Posicionamiento Estratégico	1 hora
				Tema 2: Despliegue por Tipos de Estrategia	
				Tema 3: Objetivos Estratégicos y Ejes Transversales	
				Actividad: Diseño Guiado del Mapa Estratégico	
			Bloque 3: Indicadores (KPI y OKR)	Tema 1: Diferencias Estratégicas entre KPI y OKR	1 hora
				Tema 2: Tipos de Indicadores por Proceso	
				Tema 3: Objetivos, Metas e Indicadores Alineados	
				Taller: Construcción Estratégica Integrada (EFI, EFE, estrategia, ejes, definición de KPIs)	
			Bloque 4: Modelo de Negocio y Business Model Canvas	Tema 1: Elementos Clave del Modelo de Negocio	1 hora
				Tema 2: Análisis de Riesgos Corporativos y Sostenibilidad	
				Taller: Medidas de Control y Mejora Continua	
				Actividad: Construcción Aplicada del Business Model Canvas	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 1: Competencias para Líderes Agroalimentarios	Unidad 3: IA e innovación aplicada a la agroindustria	28/2/2026	Bloque 1: Transformación Digital y las Tendencias Emergentes en la Agroindustria (60 min)	Tema 1: Inteligencia Artificial (IA) en el agro: Tendencias y aplicaciones actuales	1 hora
				Tema 2: Tecnologías emergentes en el agro: Blockchain, IoT y Big Data	
				Tema 3: Agricultura 4.0 e Inteligencia Artificial Aplicada	
				Actividad: Identificación de oportunidades digitales en procesos de auditoría, proveedores y cumplimiento	
			Bloque 2: Innovación Tecnológica en el Agro: Herramientas y Aplicaciones para la Gestión del Cambio (60 min)	Tema 1: Software y Herramientas digitales para la gestión de proveedores y auditorías	1 hora
				Tema 2: Uso de Inteligencia Artificial para la sistematización de programas de calidad, certificaciones y control documental	
				Tema 3: Infraestructura para la Agricultura 4.0 – Redes LoRaWAN y sensores digitales	
				Taller: Diseño rápido de flujo digital aplicado a programas SIG y auditorías internas	
			Bloque 3: Big Data para la Mejora de la Productividad y la Eficiencia Operativa (60 min)	Tema 1: Plataformas IA para el Soporte Técnico y Análisis de Datos en el agro: uso práctico de ChatGPT y modelos de lenguaje grande	1 hora
				Tema 2: Principios básicos de: tipos, calidad y fuentes en agricultura aplicadas a procesos SIG	
				Tema 3: El papel de Big Data en la agroindustria: Toma de Decisiones Estratégicas	
				Taller: Aplicación guiada de Inteligencia Artificial para estructurar reportes, programas o controles operativos	
			Bloque 4: Implementación de Tecnologías Innovadoras: Desafíos y oportunidades para la agroindustria	Tema 1: Elementos Clave del Modelo de Negocio	1 hora
				Tema 2: Análisis de Riesgos Corporativos y Sostenibilidad	
				Taller: Medidas de Control y Mejora Continua	
				Actividad: Construcción Aplicada del Business Model Canvas	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 1: Competencias para Líderes Agroalimentarios	Unidad 4: Cultura de calidad e inocuidad	07/3/2026	Bloque 1: Cultura Estratégica de Inocuidad (50 min)	Tema 1: Alta Dirección y Cultura de Inocuidad	50 min
				Tema 2: Inocuidad como Eje Estratégico Organizacional	
				Tema 3: Estrategias Clave de Cultura GFSI	
				Actividad: Brechas Estratégicas de Cultura de Inocuidad	
			Bloque 2: Diagnóstico Cultural y Modelo de Madurez (50 min)	Tema 1: Modelo de Madurez GFSI Aplicado	50 min
				Tema 2: Criterios de Evaluación del Plan de Cultura	
				Tema 3: Matriz de Entendimiento y Nivel Cultural	
				Taller: Diagnóstico Cultural del Colaborador	
			Bloque 3: Planeamiento Estratégico del Plan de Cultura (50 min)	Tema 1: Objetivos Estratégicos del Plan de Cultura	50 min
				Tema 2: Riesgos Culturales y Brechas Organizacionales	
				Tema 3: Despliegue de Estrategias, Iniciativas y Planes de Acción	
				Actividad: Diseño Rápido de Iniciativas de Cultura	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 1: Competencias para Líderes Agroalimentarios	Unidad 4: Cultura de calidad e inocuidad	07/3/2026	Bloque 4: Implementación y Coaching Cultural	Tema 1: Estructura del Plan de Cultura de Inocuidad	50 min
				Tema 2: Implementación y Ajuste del Plan Cultural	
				Tema 3: Coaching Estratégico para Cultura de Inocuidad	
				Taller: Intervención de Coaching Cultural	
			Bloque 5: Indicadores y Sostenibilidad Cultura	Tema 1: Indicadores de Cultura de Inocuidad	40 min
				Tema 2: Impacto Cultural en Resultados Organizacionales	
				Tema 3: Seguimiento y Mejora Continua Cultural	
				Actividad: Diseño de Indicadores de Cultura	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 1: Sistema HACCP y programas pre - requisitos "Interpretación e Implementación"	14/3/2026	Bloque 1: Introducción al HACCP y Principios Generales de Higiene	Tema 1: Historia y origen internacional y nacional del HACCP	1 hora
				Tema 2: Definiciones según Codex y normativa peruana	
				Tema 3: Alcance, objetivos y beneficios del sistema HACCP	
				Tema 4: Programas prerrequisitos	
				Taller 5: Identificación de PPR mediante enunciados Verdadero/Falso	
			Bloque 2: Programas Prerrequisitos, Codex y 12 Pasos HACCP	Tema 1: Programas Prerrequisitos dentro del HACCP	1 hora
				Tema 2: Actualizaciones del Codex 2020–2023	
				Tema 3: Esquema de los 12 pasos HACCP	
				Taller: Verificación y validación de PPR	
			Bloque 3: Principios HACCP 1, 2 y 3	Tema 1: Principio 1: Análisis de peligros	1 hora
				Taller: Análisis de peligros aplicado	
				Tema 3: Principio 2: Determinación de PCC	
				Tema 4: Principio 3: Límites críticos	
				Taller: Verificación y validación de PCC	
			Bloque 4: Principios HACCP 4, 5, 6 y 7	Tema 1: Principio 4: Monitoreo de PCC	1 hora
				Tema 2: Principio 5: Acciones correctivas	
				Tema 3: Principio 6: Verificación y validación del plan HACCP	
				Tema 4: Principio 7: Documentación y registros	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 2: Norma BRCGS Food v9 "Interpretación e Implementación"	21/3/2026	Bloque 1: Introducción BRCGS y Compromiso de Alta Dirección	Tema 1: Historia y evolución del estándar	1 hora
				Tema 2: Principios claves y requisitos fundamentales	
				Tema 3: Compromiso de la Alta Dirección	
				Tema 4: Planes de comunicación y capacitación	
				Tema 5: Objetivos SMART de inocuidad	
				Taller : Formulación de Objetivos SMART	
			Bloque 2: Plan HACCP desde el enfoque BRCGS	Temas Breves : Equipo HACCP, PPR, Uso previsto, Diagramas de Flujo, Identificación de peligros, Límites críticos, Validación y verificación.	1 hora
				Taller: Análisis de Fotografías	
			Bloque 3: Principios HACCP 1, 2 y 3	Temas Breves : Manual del sistema, Control documental ,Auditorías internas, Gestión de proveedores, Acciones correctivas, Producto no conforme, Trazabilidad y Reclamaciones	1 hora
				Taller: Simulación de revisión documental	
			Bloque 4: Establecimientos e Infraestructura Parte 1	Tema 1: Seguridad del sitio.	1 hora
				Tema 2: Food Defense	
				Tema 3: Flujo de procesos	
				Tema 4: Servicios críticos	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 2: Norma BRCGS Food v9 “Interpretación e Implementación”	28/3/2026	Bloque 5: Establecimientos e Infraestructura Parte 2	Tema 1: Historia y evolución del estándar	1 hora
				Tema 2: Principios claves y requisitos fundamentales	
				Tema 3: Compromiso de la Alta Dirección + Planes de comunicación y capacitación	
				Tema 4: Objetivos SMART de inocuidad	
				Taller : Análisis avanzado de fotografías	
			Bloque 6: Control de Productos	Tema 1: Diseño, Desarrollo y Vida Útil del Producto	1 hora
				Tema 2: Etiquetado, Control de Alérgenos y Autenticidad	
				Tema 3: Empaques, Materiales y Control de Versiones	
				Tema 4: Ensayos, Inspección y Liberación del Producto	
				Taller: Análisis de Fotografías y Detección de Hallazgos	
			Bloque 7: Control de Procesos	Tema 1: Operaciones críticas	1 hora
				Tema 2: Envasado seguro	
				Tema 3: Control de peso + Calibración	
				Taller: Análisis de caso	
			Bloque 8: Transporte y Distribución	Tema 1: Condiciones de Almacenamiento	1 hora
				Tema 2: Transporte	
				Tema 3: Control documental	
				Tema 4: Trazabilidad	
				Taller: Elaboración de requisitos para transporte	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 3: Protocolo GLOBALG.A.P. IFA v6 "Interpretación e Implementación"	04/4/2026	Bloque 1: Fundamentos del Sistema GLOBALG.A.P. y Gestión Documental	Tema 1: Alcance y Cambios Clave GLOBALG.A.P. IFA v6	1 hora
				Tema 2: Reglamentos Generales y Checklist Oficial	
				Tema 3: Control Documental y Mejora Continua	
				Tema 4: Recursos, Formación del Personal y Subcontratistas	
				Tema 5: Interpretación Inicial de Requisitos GLOBALG.A.P.	
			Bloque 2: Proveedores, Trazabilidad y Retiro de Producto	Tema 1: Evaluación de Proveedores	1 hora
				Tema 2: Sistemas de Trazabilidad Vegetal GLOBALG.A.P.	
				Tema 3: Balance de Masas y Control de Flujo	
				Tema 4: Retiro y Recuperación de Productos	
				Tema 5: Actividad: Análisis de Fotografías y Detección de Hallazgos	
			Bloque 3: Gestión de No Conformidades y Ensayos de Laboratorio	Tema 1: Gestión de Reclamaciones GLOBALG.A.P.	1 hora
				Tema 2: Productos No Conformes	
				Tema 3: Ensayos de Laboratorio ISO 17025	
				Tema 4: Interpretación de Requisitos desde Casos Reales	
				Taller: Análisis de Casos de No Conformidades	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 3: Protocolo GLOBALG.A.P. IFA v6 "Interpretación e Implementación"	11/4/2026	Bloque 4: Equipos, Inocuidad y Food Defense en GLOBALG.A.P.	Tema 1: Equipos y Calibración	1 hora
				Tema 2: Política de Inocuidad GLOBALG.A.P.	
				Tema 3: Food Defense y Evaluación de Amenazas	
				Tema 4: Food Fraud y Autenticidad	
				Tema 5: Uso de Logotipos y Estado GLOBALG.A.P.	
			Bloque 5: Higiene, Seguridad y Bienestar Laboral	Tema 1: Requisitos de Higiene GLOBALG.A.P.	1 hora
				Tema 2: Seguridad y Bienestar del Trabajador	
				Tema 3: Manejo del Sitio y Condiciones Sanitarias	
				Tema 4: Interpretación de Requisitos mediante Evidencias Visuales	
				Taller : Análisis de Fotografías y Detección de Hallazgos	
			Bloque 6: Sostenibilidad y Gestión Ambiental GLOBALG.A.P.	Tema 1: Biodiversidad y Hábitats	1 hora
				Tema 2: Eficiencia Energética	
				Tema 3: Gestión de GEI y Huella Ambiental	
				Tema 4: Gestión de Residuos Agrícolas	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 3: Protocolo GLOBALG.A.P. IFA v6 "Interpretación e Implementación"	11/4/2026	Bloque7: Producción Vegetal Responsable y Requisitos Técnicos	Tema 1: Material de Propagación Vegetal	1 hora
				Tema 2: Organismos Genéticamente Modificados	
				Tema 3: Suelos y Sustratos	
				Tema 4: Fertilización y Bioestimulantes	
				Taller : Identificación Verdadero/Falso de Requisitos GLOBALG.A.P.	
			Bloque 8: Agua, Fitosanitarios y Manipulación Postcosecha	Tema 1: Gestión del Agua y Calidad	1 hora
				Tema 2: Manejo Integrado de Plagas	
				Tema 3: Productos Fitosanitarios	
				Tema 4 : Manipulación Postcosecha y Control de Contaminación Cruzada	
				Tema 5 : Requisitos de Almacenamiento y Transporte GLOBALG.A.P.	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 4: Estándar SMETA 4 PILARES v7 “Interpretación e Implementación”	18/4/26	Bloque 1: Empleo Libre y Voluntario	Tema 1: Prohibición de Trabajo Forzoso	48 min
				Tema 2: Retención de Documentos	
				Tema 3: Libertad para Finalizar Empleo	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	
			Bloque 2: Libertad de Asociación y Negociación colectiva	Tema 1: Derecho a Sindicato	48 min
				Tema 2: Medios Alternativos donde la Ley Restringe	
				Tema 3: Protección a Representantes	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	
			Bloque 3: Salud y Seguridad en el Trabajo	Tema 1: Condiciones Seguras e Higiénicas	48 min
				Tema 2: Identificación de Riesgos	
				Tema 3: Formación y Responsabilidad SST	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 4: Estándar SMETA 4 PILARES v7 “Interpretación e Implementación”	18/4/26	Bloque 4: Trabajo Infantil y Joven Embajador	Tema 1: Edad Mínima de Empleo	48 min
				Tema 2: Prohibición de Trabajos Peligrosos o Nocturnos	
				Tema 3: Transición Escolar y Programas de Protección	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	
		25/4/26	Bloque 5: Remuneración y Beneficios	Tema 1: Salario Legal y Suficiente	48 min
				Tema 2: Información Clara de Pagos	
				Tema 3: Prohibición de Deducciones Indebidas	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	
			Bloque 6: Horas de Trabajo y no Discriminación	Tema 1: Jornada Máxima Legal	1 hora
				Tema 2: Regulación de Horas Extra y Casos Excepcionales	
				Tema 3: Igualdad de Trato y No Discriminación	
				Tema 4: Protección en Embarazo y Maternidad	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 4: Estándar SMETA 4 PILARES v7 “Interpretación e Implementación”	25/4/26	Bloque 7: Empleo Regular y Trato Digno	Tema 1: Relaciones Laborales Legítimas	1 hora
				Tema 2: Limitación de Contratos Temporales	
				Tema 3: Control de Subcontratación y Trabajo en Domicilio	
				Tema 4: Prevención de Abuso y Trato Inhumano	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	
			Bloque 8: Medio Ambiente y Gestión Responsable	Tema 1: Cumplimiento Legal Ambiental	1 hora
				Tema 2: Gestión de Recursos y Residuos	
				Tema 3: Sustancias Químicas Controladas	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	
			Bloque 9: Ética Empresarial y Transparencia	Tema 1: Ética en Prácticas Laborales y Comerciales	1 hora
				Tema 2: Prevención de Soborno y Conflictos de Interés	
				Tema 3: Transparencia y Canales de Denuncia	
				Taller : APSCA – Análisis de Caso	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 5: Norma y Estándar BASC v6 “Interpretación e Implementación”	16/5/26	Bloque 1: Introducción a Norma y Estándar Basc V6	Tema 1: Origen y objetivos BASC	40 min
				Tema 2: Delitos que amenazan la cadena de suministro	
				Tema 3: Diferencia entre Norma BASC y Estándar BASC	
			Bloque 2: Contexto Organizacional BASC	Tema 1: Análisis del contexto interno y externo	40 min
				Tema 2: Partes interesadas	
				Tema 3: Determinación del alcance del SGCS	
				Taller : Análisis del Contexto BASC	
			Bloque 3: Liderazgo y Política BASC	Tema 1: Compromiso de la alta dirección	40 min
				Tema 2: 2 Política de seguridad y responsabilidad social	
				Tema 3: Objetivos BASC y responsabilidades	
				Taller :Determinación de Objetivos BASC	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 5: Norma y Estándar BASC v6 “Interpretación e Implementación”	16/5/26	Bloque 4: Planificación y Gestión De Riesgos BASC	Tema 1: 1 Identificación, análisis y evaluación de riesgos	40 min
				Tema 2: Tratamiento y respuesta a eventos	
				Tema 3: Requisitos legales aplicables	
				Taller: Matriz de Riesgos BASC	
			Bloque 5: Apoyo y Recursos BASC	Tema 1: Recursos humanos y cargos críticos	40 min
				Tema 2: Información documentada	
				Tema 3: Manual de control y seguridad	
				Taller : Interpretación Integral de Requisitos BASC	
			Bloque 6: Evaluación y Mejora BASC	Tema 1: Seguimiento e indicadores	40 min
				Tema 2: Auditoría interna y revisión por la dirección	
				Tema 3: Acciones correctivas y mejora continua	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 5: Norma y Estándar BASC v6 “Interpretación e Implementación”	30/5/26	Bloque 7: Estándar BASC: Asociados De Negocio	Tema 1: Selección y evaluación	40 min
				Tema 2: Debida diligencia y criticidad	
				Tema 3: Prevención de lavado y financiamiento del terrorismo	
				Taller: Análisis de Caso Asociados de Negocio	
			Bloque 8: Seguridad En Unidades De Carga y Transporte	Tema 1: Inspecciones y controles físicos	40 min
				Tema 2: Prevención de contaminación cruzada	
				Tema 3: Trazabilidad y sellos de seguridad	
				Taller : Análisis de Fotografías y Detección de Hallazgos	
			Bloque 9: Seguridad En Procesos De Manejo De Carga	Tema 1: Materias primas, empaques y embalajes	40 min
				Tema 2: Sustancias químicas controladas	
				Tema 3: Documentación y trazabilidad	
				Taller: Análisis de Caso Manejo de Carga	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 5: Norma y Estándar BASC v6 “Interpretación e Implementación”	30/5/26	Bloque 10: Seguridad En El Personal	Tema 1: Selección y contratación	40 min
				Tema 2: Antecedentes y confiabilidad	
				Tema 3: Capacitación y concientización BASC	
				Taller: Análisis de Caso Seguridad del Personal	
			Bloque 11: Control De Acceso y Seguridad Física	Tema 1: Acceso de colaboradores y visitantes	40 min
				Tema 2: Inspección de vehículos y paquetería	
				Tema 3: Infraestructura física y tecnología de seguridad	
				Taller : Análisis de Caso Seguridad Física	
			Bloque 12: Seguridad de la Información y Ciberseguridad BASC	Tema 1: Protección de la información	40 min
				Tema 2: Control de accesos digitales	
				Tema 3: Respaldo, continuidad y seguridad informática	
				Taller: Análisis de Caso Ciberseguridad BASC	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 6: Estándar de Agricultura Sostenible Rainforest Alliance v1.4 “Interpretación e Implementación”	30/05/26	Bloque 1: Introducción Rainforest Alliance V1.4	Tema 1: Alcance del estándar y estructura general	40 min
				Tema 2: Enfoque de riesgos y mejora continua	
				Tema 3: Tipos de titulares y modelo de certificación	
				Taller : Análisis de Caso Introductorio	
			Bloque 2: Sistema de gestión de finca	Tema 1: Sistema de gestión: políticas, planificación y riesgos	40 min
				Tema 2: Registro de productores y geolocalización	
				Tema 3: Inspecciones internas y manejo de no conformidades	
				Taller :Análisis de Caso Sistema de Gestión	
			Bloque 3: Trazabilidad, Ingresos y Responsabilidad compartida	Tema 1: Modelos de trazabilidad	40 min
				Tema 2:Diferencial de sostenibilidad y prima RA	
				Tema 3: Contratos y documentación comercial requerida	
				Taller : Análisis de Caso Trazabilidad	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 6: Estándar de Agricultura Sostenible Rainforest Alliance v1.4 “Interpretación e Implementación”	30/05/26	Bloque 4: Prácticas Agrícolas sostenibles	Tema 1: Manejo del suelo y productividad	40 min
				Tema 2: Manejo integrado de plagas y agroquímicos	
				Tema 3: Conservación de biodiversidad y áreas naturales	
				Taller : Análisis de Caso Agrícola	
			Bloque 5: Requisitos Sociales y Derechos Humanos	Tema 1: Enfoque “evaluar y abordar”	40 min
				Tema 2: Condiciones laborales y salud y seguridad	
				Tema 3: Mecanismos de quejas e igualdad de oportunidades	
				Taller : Análisis de Caso Social	
			Bloque 6: Medio Ambiente, Clima y Recursos Naturales	Tema 1: No deforestación y protección de ecosistemas	40 min
				Tema 2: Gestión del agua, residuos y emisiones	
				Tema 3: IPrácticas de adaptación y resiliencia climática	
				Taller : Análisis de Fotografías	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 7: Defensa y Fraude Alimentario – TACCP & VACCP	06/06/26	Bloque 1: Fundamentos De Defensa y Fraude Alimentario	Tema 1: Terminología clave y definiciones: Food Defense vs Food Fraud	1 hora
				Tema 2: Tipos de fraude alimentario y amenazas intencionales en la cadena	
				Tema 3: Marco regulatorio y normativo internacional	
				Tema 4: Metodología FDA para evaluación de fraude alimentario	
				Taller: Análisis de casos con imágenes	
			Bloque 2: Análisis De Amenazas y Vulnerabilidades (TACCP & VACCP)	Tema 1: Metodología PAS 96 aplicada al análisis de amenazas (TACCP)	1 hora
				Tema 2: Identificación de amenazas internas y externas en la cadena de suministro	
				Tema 3: Metodología VACCP para evaluación de vulnerabilidades	
				Taller : Evaluación de amenazas TACCP	
				Taller: Evaluación de vulnerabilidades VACCP	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 7: Defensa y Fraude Alimentario – TACCP & VACCP	06/06/26	Bloque 3: Diseño De Planes De Defensa Alimentaria	Tema 1: Identificación y priorización de vulnerabilidades intencionales	1 hora
				Tema 2: Diseño de estrategias de prevención y protección física y operativa	
				Tema 3: Implementación del plan de defensa alimentaria	
				Tema 4: Integración del plan de defensa con sistemas HACCP y cultura organizacional	
				Taller: Diseño práctico de Plan de Defensa Alimentaria	
			Bloque 4: Planes De Mitigación De Fraude Alimentario	Tema 1: Evaluación de riesgos de fraude por tipo de materia prima y proveedor	1 hora
				Tema 2: Metodología FDA aplicada al desarrollo del plan de mitigación	
				Tema 3: Diseño de medidas preventivas y controles de fraude alimentario	
				Team 4: Implementación y verificación del plan de mitigación	
				Taller: Diseño de Plan de Mitigación de Fraude Alimentario	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 8: Plan de gestión de alérgenos	13/06/26	Bloque 1: Mapeo inicial y zonificación de planta	Tema 1: Zonificación higiénica y clasificación de áreas según riesgo alérgénico	1 hora
				Tema 2: Mapeo de flujo de proceso: puntos donde ingresan, circulan o se exponen alérgenos	
				Tema 3: Elaboración del diagrama de flujo base del plan	
				Taller del Bloque 1: Análisis de caso virtual	
			Bloque 2: Identificación y análisis de riesgos alérgenos	Tema 1: Identificación de alérgenos por ingredientes, proveedores y manipulaciones	1 hora
				Tema 2: Evaluación de riesgos en cada etapa del diagrama de flujo	
				Tema 3: Construcción del diagrama de análisis de riesgos y definición de criticidad	
				Taller del Bloque 2: Análisis de Caso Virtual	
			Bloque 3: Diseño de medidas de control y ejecución del plan	Tema 1: Controles preventivos	1 hora
				Tema 2: Controles operacionales	
				Tema 3: Integración del diagrama de flujo del plan con sus medidas de control por etapa	
				Taller: Análisis de Caso: Selección de controles frente a escenarios de contaminación cruzada	
			Bloque 4: Verificación, validación y etiquetado precautorio	Tema 1: Métodos de verificación del plan de gestión de alérgenos	1 hora
				Tema 2: Validación de limpieza, cambios de línea, proveedores y reformulaciones	
				Tema 3: Flujo de decisión para etiquetado precautorio	
				Taller: Bloque 4 – Análisis de casos para etiquetado y verificación	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 2: Certificaciones Agroalimentarias	Unidad 9: Sostenibilidad y Reportabilidad ESG para Agroindustria	27/06/26	Bloque 1: Fundamentos de la sostenibilidad en la agroindustria	Tema 1: Concepto de sostenibilidad	48 min
				Tema 2: Dimensiones ambiental, social y gobernanza (ESG)	
				Tema 3: Relevancia empresarial y cadena de suministro sostenible	
				Taller del Bloque 1: Análisis de caso ESG en agroindustria	
			Bloque 2: Estándares y marcos de sostenibilidad aplicados a la agroindustria	Tema 1: Principales marcos internacionales de sostenibilidad corporativa	48 min
				Tema 2: Normas ISO vinculadas a sostenibilidad y responsabilidad organizacional	
				Tema 3: ODS y economía circular aplicados a la cadena agroalimentaria	
				Taller : Análisis de caso: aplicación de marcos y estándares de sostenibilidad	
			Bloque 3: Indicadores de sostenibilidad aplicados a la agroindustria	Tema 1: Definición y estructura de indicadores ESG	48 min
				Tema 2: Indicadores ambientales en la operación agroindustrial	
				Tema 3: Indicadores sociales en el entorno laboral y comunitario	
				Taller: Análisis de caso: selección de indicadores ESG para una empresa agroindustrial	
			Bloque 4: Reporte de sostenibilidad y materialidad	Tema 1: Marco de reportabilidad y estructura del reporte de sostenibilidad	48 min
				Tema 2: Identificación de temas materiales y partes interesadas	
				Tema 3: Elaboración y validación del reporte de sostenibilidad	
				Tema 4: Comunicación estratégica y mejora continua basada en reportes	
				Taller: Desarrollo de un mini reporte de sostenibilidad	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 3: Formación de auditores internos agroalimentarios	Unidad 1: Formación de auditores internos en certificaciones agroalimentarias	4/07/26	Bloque 1: Competencias del auditor interno	Tema 1: Principios del auditor (integridad, imparcialidad, confidencialidad)	30 min
				Tema 2: Enfoque basado en riesgos y evidencia	
				Tema 3: Cualidades y habilidades del auditor agroindustrial	
			Bloque 2: Programa de auditoría y gestión de riesgos	Tema 1: Tipos de auditoría: interna y externa	1 hora
				Tema 2: Objetivos y alcance del programa de auditoría	
				Tema 3: Evaluación y matriz de riesgos de auditoría	
				Taller: Matriz de evaluación de riesgos para determinar frecuencia de auditoría	
				Tema 4: Seguimiento y mejora del programa de auditoría	
				Taller 2: Elaboración del Programa de Auditoría	
			Bloque 3: Planificación de auditoría interna	Tema 1: Preparación de la auditoría (contacto inicial, viabilidad y revisión documental)	1 hora
				Tema 2: Plan de auditoría: alcance, criterios, agenda y recursos	
				Tema 3: Análisis previo del sistema HACCP e integración con PPRs	
				Tema 4: Asignación de roles y responsabilidades durante la auditoría	
				Taller principal: Diseño completo del Plan de Auditoría	
			Bloque 4: Ejecución de auditoría interna de BRCGS	Tema 1: Reunión de apertura y comunicación durante la auditoría	1 hora
				Tema 2: Técnicas de auditoría: indagación, rastreo y muestreo	
				Tema 3: Verificación in situ de instalaciones y procesos	
				Tema 4: Recopilación de información y evidencias objetivas	
				Taller: Simulación completa de auditoría	

Módulo	Unidad	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 3: Formación de auditores internos agroalimentarios	Unidad 1: Formación de auditores internos en certificaciones agroalimentarias	11/07/26	Bloque 5: Elaboración del informe de auditoría BRCGS	Tema 1: Contenido mínimo del informe de auditoría	40 min
				Taller: Redacción clara y objetiva de hallazgos mediante análisis de casos	
				Tema 3: Clasificación de conformidades, no conformidades y observaciones	
			Bloque 6: Seguimiento de hallazgos	Tema 1: Tipos de hallazgos y su tratamiento posterior	15 min
				Tema 2: Métodos de seguimiento y verificación	
				Tema 3: Evidencias de implementación y cierre de hallazgos	
			Bloque 7: Gestión de acciones correctivas	Tema 1: Corrección inmediata vs acción correctiva	1 hora 25 min
				Tema 2: Análisis de causas	
				Tema 3: Implementación y verificación de acciones correctivas	
				Tema 4: Mejora continua del sistema	
				Taller: Elaboración de acciones correctivas según hallazgos	

Módulo	Fecha	Bloque	Temas principales	Tiempo
Módulo 3: Formación de auditores internos agroalimentarios	15/07/26	Bloque 1	Tema 1: Gestión y Lineamientos del Proyecto Final	2 horas
	01/08/26	Presentación	Sustentación de Proyecto Final por cada alumno del programa	15 min
	08/08/26	Presentación	Sustentación de Proyecto Final por cada alumno del programa	15 min

ENTREGABLES

Compendio de normas vigentes, e-books y guías técnicas aplicables



Checklists de requisitos y Listas maestras para cada norma y certificación



Modelos de formatos y casos de auditoría interna de certificaciones



Herramientas de habilidades blandas y planeamiento estratégico



Casos prácticos aplicables al sector agroindustrial



Plantillas de indicadores (KPI y OKR) para gestión de desempeño



Líneas base, guías y formatos críticos para la implementación de certificaciones



PLATAFORMA MYDEMY





Certificado por:



Avalado por:

