



CACAP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate. Perfeccionate y Especialízate
con: CACAP PERÚ*

CURSO

AUDITORES INTERNOS EN HACCP, BPM Y POES.



INICIO
20

ENERO

9:00 AM
7:00 PM



Ponente:

Mg. Victor Quispe Carranza

DURACIÓN:

1 MES

HORARIO:

DOMINGOS

9:00 AM - 1:00 PM
3:00 PM - 7:00 PM

Modalidades:

VIRTUAL

PRESENCIAL



Full HD
1080

ORGANIZA



Informes e Inscripciones

Tel.: **953620444 / 920029799**
918343626 / 918371932

Fijo: **043-604932**

Email: info@cacperu.com Web: <http://cacperu.com>

SEDES

Sede **CHIMBOTE**

Av. Pacifico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
(Referencia: Frente al Instituto Continental).



CACAP PERÚ

PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un herramienta básica para lograr productos lácteos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación, que se concatenan a su vez de otras herramientas como los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Esto da los cimientos indispensables para la implementación en nuestra planta de un Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (conocido como HACCP), que es un aspecto fundamental en una empresa productora de alimentos como las empresas lácteas, la cual debe partir del compromiso de todos sus integrantes para garantizar la inocuidad de los productos que elaboran a través de la gestión de la calidad de cada uno de los procesos que desarrollan. Por todo ello la Corporación de Asesoramiento y Capacitación C.A.C.P. S.R.L., asumiendo su rol de capacitación y de difusión de herramientas de actualidad, presenta el Curso en "AUDITORES INTERNOS EN HACCP, BPM Y POES."

DIRIGIDO A





Profesionales, bachilleres y egresados de Ingeniería Civil, Ingeniería Agrícola, Ingeniería de Mecánica de Fluidos, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Sanitaria, Arquitectura y ramas afines.



CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación de la especialización profesional en: "AUDITORES INTERNOS EN HACCP, BPM Y POES.", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP S.R.L.

BENEFICIOS

-  Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24h / 7d).
-  Videoconferencias en formato DVD calidad HD.
-  Material Impreso full color.
-  Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier)



FLEXIBILIDAD
DE ESTUDIO



ACCESO A
INTRANET



MATERIALES
DE ESTUDIO

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

MODALIDAD VIRTUAL


El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verla ONLINE - EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder a todas las ventajas de esta modalidad, es imprescindible tener CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL USO DE INFORMÁTICA (manejo de navegadores, correo electrónico, uso de procesadores de texto, impresión de documentos, descarga de documentos, etc). Así como contar de una buena conexión a la red y una computadora con características convencionales de memoria y configuración. El material educativo, tales como el DVD con el contenido de las filmaciones de las conferencias, las diapositivas impreso por clase se le enviará a su domicilio.

MODALIDAD PRESENCIAL

Esta modalidad consiste en que el alumno asista como mínimo al 90% de las clases teóricas - prácticas. Se les brindará un manual en físico por clase y la información en digital estará disponible en el aula virtual.

VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL

Intranet CACP | Aula Virtual




ACTIVIDADES NO PRESENCIALES
A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ con acceso las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los 365 días del año.

FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO
De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.

VIDEOCONFERENCIAS
Impartidas por docentes calificados por cada módulo.

INTRANET
Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

www.cacperu.com/intranet/ 

TEMARIO

AUDITORES INTERNOS EN HACCP, BPM Y POEs.

TEMA 01



Domingo 20 de Enero de 2019

SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP)

'Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.

Formación del Equipo HACCP.

Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.

Los Siete Principios.

Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP

HABILITACIÓN SANITARIA, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y HOMOLOGACIÓN

DE PROVEEDORES, INSPECCION HIGIENICO SANITARIA Y VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP.

Costos y trámites.

Como enfrentar una habilitación Sanitaria y Validación del Plan HACCP.

Formatos.

TALLER HACCP. Formación de Equipo HACCP.

Diseño de un Plan HACCP por cada equipo.



Domingo 03 de Febrero de 2019

TEMA 02

ELABORACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Normativa y Reglamentación.

Higiene: Limpieza y Desinfección. Agentes. Propiedades. Mecanismos de acción.

Métodos de aplicación.

Diseño del Programa de Higiene y saneamiento (H&S) y de los Procedimientos

Operativos de Higiene y Saneamiento (POES).

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES)

EXIGIDOS POR DIGESA/SENASA:

POES 1: Control de Limpieza y Desinfección de las áreas (zonas) de la empresa

POES 2: Control de Limpieza y Desinfección de máquinas, equipos y utensilios

POES 3: Control de Higiene y Salud del Personal.

POES 4: Programa de Control de Plagas.

POES 5: Procedimiento de Control del Agua

POES 6: Control de Recolección y Disposición de Residuos Sólidos

POES 7: Verificación y Validación del Programa de Higiene

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR SANIP

POES 1: Seguridad del agua y del Hielo

POES 2: Limpieza y Saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.

POES 3: Prevención de la Contaminación Cruzada

POES 4: Mantenimiento del lavado y desinfección de manos y de los servicios sanitarios.

POES 5: Protección de los alimentos de adulterantes

POES 6: Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias toxicas en forma adecuada.

POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.

POES 8: Control de las plagas.



INVERSIÓN:

COSTO	S./ 120.00
COSTO CORPORATIVO	S./ 100.00

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:



310-2283477035

Titular de la Cuenta: CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción

PAGOS A TRAVÉS DE:



A nombre de: **MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**
DNI: **44348728**

ENVÍO DEL MATERIAL EN FÍSICO, SIN COSTO ADICIONAL A NIVEL NACIONAL

A través de:



INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE CHIMBOTE

953620444 | 920029799

043-604932

info@cacperu.com | www.cacperu.com

SEDE HUANCAYO

918343626 | 918343626

064-583341

