



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate, Perfeccionate y Especialízate
con: CACP PERÚ*

CURSO

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs



Modalidades:

PRESENCIAL

VIRTUAL



**Full HD
1080**

INICIO
15

JUNIO



**3:00 PM
7:00 PM**

DURACIÓN
1 MES



Ponente:

Mg. Victor Quispe Carranza

Experiencia continua en Implementación, Auditorías, Homologación, Certificación, Re-Certificación y Mejora Continua de Sistemas Integrados de Gestión: Calidad, Ambiental, Seguridad y Salud Ocupacional e Inocuidad Alimentaria.

Informes e Inscripciones **SEDES**

Sede **CHIMBOTE**

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel

(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote

Telf.: **953620444 / 920029799**

Fijo: 043-604932

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

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo

(Referencia: Frente al Instituto Continental).

Telf.: **918343626 / 918371932**

Fijo: 064-583341

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y
CAPACITACIÓN



CACP 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 "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs".

DIRIGIDO A

Profesionales, jefes de Calidad, técnicos, estudiantes, encargados en la implementación de BPM, POEs, controles y registros de procesos y procedimientos, publico en general



CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA 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

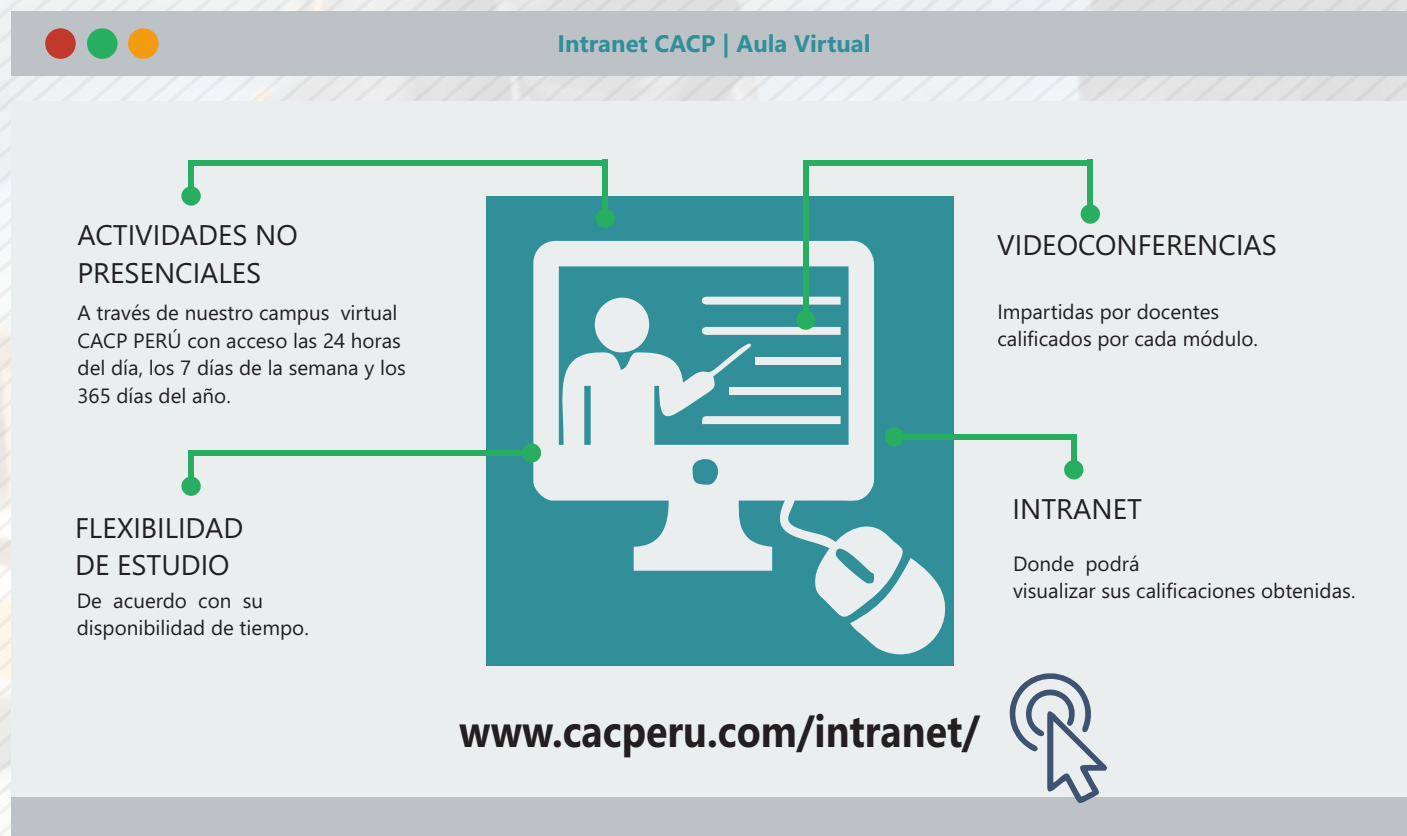
MODALIDAD VIRTUAL

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



TEMARIO**IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs****TEMA 01****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.

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).

TEMA 03**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

TEMA 04**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) EXIGIDOS POR SANIPES:**

- ✓ 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.

40 HORAS
ACADÉMICAS**DURACIÓN**
4 SESIONES



INVERSIÓN:

COSTO

S./ 120.00

COSTO CORPORATIVO

S./ 100.00

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

N° 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

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

6203001670984

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/. 5.00 por comisión de interplaza

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

Sede CHIMBOTE

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

043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

SEDE HUANCAYO



918371932 | 918343626

Sede HUANCAYO

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

064-583341

