

Modalidad:
E-LEARNING



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CURSO

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA **HACCP**

Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

INICIO
MARZO

21



Certificado por
40 HORAS ACADÉMICAS



953620444 - 920029799



» 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.



» DIRIGIDO A

Profesionales, jefes de Calidad, técnicos, estudiantes, encargados en la implementación de BPM, POES, controles y registros de procesos y procedimientos, consultores en alimentos.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.

▪  FECHA
21 DE MARZO DE 2021

▪  MODALIDAD
VIRTUAL E-LEARNING 

▪  CERTIFICACIÓN
40 HORAS

▪  DURACIÓN
4 SESIONES



CURSO:

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

PLATAFORMA E-LEARNING

- ✓ La plataforma de e-learning, campus virtual o Learning Management System (LMS) es un espacio virtual de aprendizaje orientado a facilitar la experiencia de capacitación a distancia, tanto para empresas como para instituciones educativas.
- ✓ Este sistema permite la creación de "aulas virtuales"; en ellas se produce la interacción entre tutores y alumnos, y entre los mismos alumnos; como también la realización de evaluaciones, el intercambio de archivos, la participación en foros, chats, y una amplia gama de herramientas adicionales.
- ✓ Estas plataformas tienen una serie de herramientas en común así como otras que los diferencian, es por ello que e-ABC Learning intenta brindar la mejor solución adaptándose a las necesidades propias de cada cliente.

VENTAJAS DE LA MODALIDAD E-LEARNING

AULA VIRTUAL CACP - PERÚ | E-LEARNING

ELIMINA LAS DISTANCIAS FÍSICAS

Se utilizan herramientas como correo electrónico, foro o chat para establecer la comunicación entre los participantes.

FAVORECE LA INTERACCIÓN

Los alumnos pueden comunicarse unos con otros, con el tutor y con los recursos on-line disponibles en Internet.

PERMITE FLEXIBILIDAD HORARIA

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ, el alumno accede a las videoconferencias en el momento que dispone de tiempo. Las 24 horas del día, los 7 días de la semana en los 365 días del año.

DISPOSICIÓN DE RECURSOS ON-LINE Y MULTIMEDIA

Internet proporciona acceso instantáneo e ilimitado a una gran cantidad de recursos, como textos, gráficos, audio, vídeo, animaciones, etc.

FÁCIL Y RÁPIDA ACTUALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos se actualizan de manera fácil y rápida. Cualquier cambio de legislación, nuevo recurso, etc. Se puede incorporar inmediatamente al curso.

EXPOSITORES DESTACADOS INTERNACIONALMENTE

Podemos tener la oportunidad de interactuar con expertos de todo el mundo, a los que resultaría difícil acceder de manera presencial.

www.cacperu.com/intranet/ 

CURSO:

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

TEMARIO



DOMINGO 21 DE MARZO Y 04 DE ABRIL DE 2021

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.



953620444 - 920029799 - 918343626

info@cacperu.com
www.cacperu.com



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CURSO:

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

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



Nº 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:



MoneyGram
money transfer



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 - 918343626

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**

CACP PERÚ

CACPPERU.SRL



CAPACITACIÓN - CONSULTORÍA - INHOUSE