



CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL

CURSO



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POEs



**Mg. Victor
Quispe Carranza**

HORARIO:
Domingos
9:00 a.m - 7:00 p.m

LUGAR:
Auditorio Central
CACP PERÚ

Noviembre
20

COSTO:
S/150.00



Actualízate, Perfeccionate y Especialízate con **CACP PERÚ**

Informes e
Inscripciones

Telf.: 953620444 / Fijo 043-604932
Email: info@cacperu.com
<http://cacperu.com>

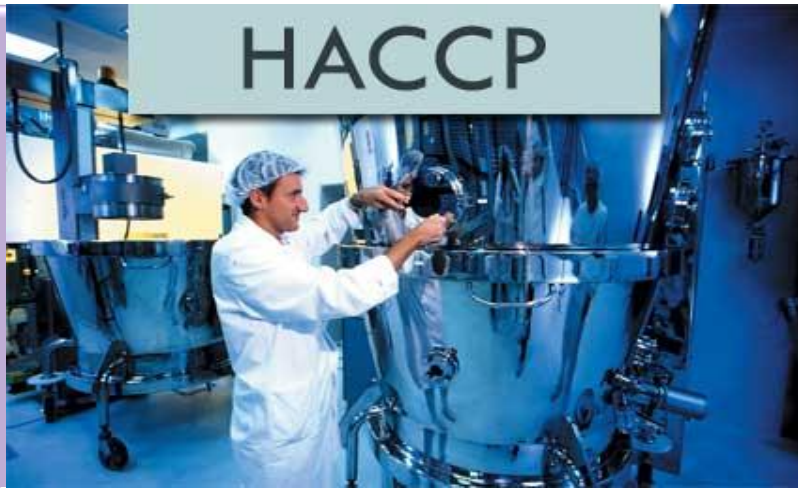
PROMUEVE:



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL – CACP
Urb. Casuarinas Mz E1 Lt. 06 – Nuevo Chimbote
Central telefónica: (043)604932 / #953620444
info@cacperu.com

HACCP



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:

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

CERTIFICA:

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

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

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.

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 verlo **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.

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS Y BENEFICIOS











- Desarrollo de **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.
- **VIDEOCONFERENCIAS** impartidas por docentes calificados por cada módulo.
- **MATERIALES DE ESTUDIO** a través de los cuales se ofrecen los contenidos del curso, realizados por los docentes de cada materia en PDF.
- **MATERIALES COMPLEMENTARIOS** como artículos, normatividad, casos, presentaciones, capítulos de libros y/o enlaces a sitios web de interés.
- **TUTORÍA ACADÉMICA PERMANENTE** donde contará, durante todo el módulo el desarrollo del diplomado con la posibilidad de comunicarse con el expositor responsable del módulo mediante correo electrónico a través de **info@cacperu.com**
- Acceso al **INTRANET CACP PERÚ**, donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.
- **FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO** de acuerdo con su disponibilidad de tiempo.
- **EVALUACIONES EN LÍNEA** con respuesta única.
- **EQUIVALENCIA EN CURSO Y/O DIPLOMAS:** no se especifica la modalidad de estudio tomada.

ESTRUCTURA CURRICULAR

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POES



















TEMA I:

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

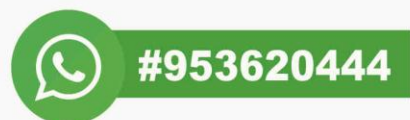
-  Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.
 -  Formación del Equipo HACCP
 -  Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.
 -  Los Siete Principios.
 -  Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP
- HABILITACIÓN SANITARIA, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y HOMOLOGACIÓN 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 II:

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 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 substancias toxicas en forma adecuada.
 -  POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
 -  POES 8: Control de las plagas

CONTACTENOS A NIVEL NACIONAL



¡Actualízate, Perfeccionate Y Especialízate Con CACP PERÚ!



CENTRAL TELEFONICA
(043)604932

Domingo **INICIO**
20 **NOVIEMBRE**
A NIVEL NACIONAL

INVERSION TOTAL:

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES

Banco de Crédito
BCP

310-2283477035

PAGO UNICO

S/.150.00

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

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



PROMOCIONES

20% de descuento por ser socio **CACP PERÚ**.

10 % de descuento por Convenio Interinstitucional,
hasta 15% de descuento por pago total.

***Promociones no acumulables**

TODOS PAGOS SE REALIZAN POR INTERMEDIO DEL BANCO CENTRAL DEL PERU(BCP),
AGENTE BCP, SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO SÓLO EN NUESTRA SEDE CENTRAL
DE NUEVO CHIMBOTE (URB. CASUARINAS MZ E1- LT 06)