

CURSO

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POES

NORMAS ISO 9001:2015 / AVANCES EN ISO 45001
Y GESTIÓN DE RIESGOS ISO 31000:2009

Mg. Victor Quispe Carranza



Costo

s/. 120.00

Duración

01 mes

Horario

Domingos:
9:am - 1:00 pm

Lugar

Auditorio Central
CACP PERÚ

INICIO
22
Mayo

Modalidades de Estudio:

Presencial

Semipresencial

Virtual

DURACIÓN: 1 Mes

HORARIO: Domingos de 9.00 am a 1.00 pm

LUGAR: Auditorio Central CACP PERÚ

HORAS ACADÉMICAS: 128

CERTIFICACIÓN: Consultora CACP PERÚ

INFORMES E INSCRIPCIONES

Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 6 (costado I.E. Señor de la Vida - USP)
Nuevo Chimbote, Telf. 043 - 604932 / Cel. 953620444 - #953620444





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 concatan 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, todas las personas que trabajan de forma directa e indirecta en la industria láctea están invitadas a formar parte de esta capacitación, porque en el mundo de la calidad en donde vivimos, las BPM y HACCP deben ser parte de su diario accionar, sobre todo porque el presente curso a diferencia de muchos otros que se dictan, abordará casos prácticos y reales para aprender lo que es fundamental, a elaborar los MANUALES.

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 SISTEMAS HACCP, BPM, POES, LA NORMA ISO 9001:2015 /AVANCES EN ISO 45001 Y GESTIÓN DE RIESGOS ISO 31000:2009"

DIRIGIDO:

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

CERTIFICACIÓN:

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos del Programa, recibirán la certificación:

- **Curso:** "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMAS HACCP, BPM, POES, LA NORMA ISO 9001:2015 /AVANCES EN ISO 45001 Y GESTIÓN DE RIESGOS ISO 31000:2009", expedido por la Consultora CACP PERÚ.

MODALIDADES DE ESTUDIO:

MODALIDAD PRESENCIAL:

Esta modalidad consiste en que el alumno asista al 90% de las clases teóricas y al 100% de las clases prácticas. Se les brindará un manual el día de clases y la información en digital se les enviará a su E-mail.

MODALIDADES SEMIPRESENCIAL:

Esta modalidad el alumno asiste mínimo al 50% de clases teóricas, y 50% de clases prácticas, y la información en digital se les enviara a su E-mail.

MODALIDAD VIRTUAL:

El desarrollo de esta modalidad no condiciona la realización de ningún tipo de desplazamiento, ni la permanencia física en un aula durante un horario establecido ya que la información y medios educativos tales como el DVD contenido las filmación de las conferencias, material impreso por clase se le enviará a su domicilio vía Olva Courier sin ningún tipo de costo adicional.

El participante tendrá a su disposición todo el contenido del curso en el AULA VIRTUAL, las 24 horas del día, el material de estudio en digital y las charlas podrán verlo online en vivo.

INVERSIÓN ESPECIAL

COSTO TOTAL

120.00

- ❖ Descuento corporativo para estudiantes: 0%
- ❖ Descuento por convenio interinstitucional: 25%

En caso de realizar pagos en el banco, sírvase a entregar el voucher de depósito en físico o escaneado vía e-mail (info@cacperu.com); caso contrario no será reconocido el pago.

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES

Banco de Crédito



310-2283477035

IMPORTANTE: El participante deberá asumir los **S/7.50** por comisión bancaria, por cada depósito realizado fuera de la ciudad de Chimbote.

- Todo pago se realizará por intermedio del banco detallado.
- Se aceptan pagos en efectivo en horario de clase o de oficina (**Lunes a Sábado: 8:00 am -1:00 pm y 4:00 pm - 8:00 pm**).

“IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMAS HACCP, BPM, POES”

LA NORMA ISO 9001:2015 /AVANCES EN ISO 45001 Y GESTIÓN DE RIESGOS ISO 31000:2009.

SESIÓN 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
- Paso 1: Formar un Equipo HACCP.
- Paso 2: Describir el producto.
- Paso 3: Determinar el uso previsto del alimento.
- Paso 4: Elaborar un Diagrama de Flujo.
- Paso 5: Confirmar “in situ” el Diagrama de Flujo.
- Paso 6: Enumerar todos los peligros posibles relacionados con cada etapa; realizando un análisis de peligros y determinando las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1).
- Paso 7: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2).
- Paso 8: Establecer los Límites Críticos para cada PCC (Principio 3).
- Paso 9: Establecer un Sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio 4).
- Paso 10: Establecer Medidas Correctoras (Principio 5).
- Paso 11: Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 6).
- Paso 12: Establecer un Sistema de Documentación y Registro (Principio 7).
- Videos.

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.

SESIÓN 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).
- Videos sobre higiene

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 y Saneamiento

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.

ESTRUCTURA CURRICULAR

“IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMAS HACCP, BPM, POES”

LA NORMA ISO 9001:2015 /AVANCES EN ISO 45001 Y GESTIÓN DE RIESGOS ISO 31000:2009.

SESIÓN III: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

- Reglamentación Vigente Nacional e Internacional
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Requisitos de construcción, diseño sanitario y equipamiento de los establecimiento (Basado en las Normas DS N° 007-98-SA, DS N° 040-2001-PE, RM N° 449-2006/MINSA, RM N° 461-2007/MINSA, RM N° 363-2005/MINSA, etc.).
- Diseño del Manual de BPM.
- Presentación de Manuales reales de BPM de diferentes Empresas. Casos Prácticos.
- Videos instructivos.

SESIÓN IV: LA NORMA ISO 9001:2015 /AVANCES EN ISO 45001 Y GESTIÓN DE RIESGOS ISO 31000:2009.

- Introducción y antecedentes ISO 9001
- Cronograma de revisión de la Norma de transición
- Cambios en los principios de Gestión ISO 9001:2015
- Revisión de los principales cambios la Norma ISO 9001:2015
- a. Objeto y campo de aplicación
- b. Nuevas definiciones
- c. Inclusión de: Contexto de la organización
 - i. La organización y su contexto
 - ii. Necesidades y expectativas de las partes interesadas
 - iii. Determinación del alcance
 - iv. Calidad y procesos
- d. Cambios en liderazgo
- e. Cambios en planificación
 - i. Inclusión de: acciones para manejar riesgos y oportunidades
 - ii. Planificación de los objetivos de la calidad
 - iii. Planificación de los cambios
- f. Cambios en los procesos de soporte
 - i. Recursos, inclusión de: Gestión del conocimiento
 - ii. Competencia, toma de conciencia y comunicación
 - iii. Información documentaria
- g. Cambios en la Operación
- h. Cambios en evaluación del desempeño
- i. Cambios en la mejora

ISO 45001, Norma del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

Alcance, Referencias normativas, Términos y definiciones. Contexto de la organización, Liderazgo, Planificación, Apoyo, Operación, La evaluación del desempeño y la mejora. Alcance de la ISO 45001 Terminología y definiciones del ISO 45001

Contexto de la organización y liderazgo Planificación y apoyo

- Planificación: Acciones para afrontar riesgos y oportunidades, objetivos y planificación de la SST para alcanzarlos
- Soporte: Recursos, Competencia, Conciencia, Información, comunicación, participación y consulta, Información documentada.

Operación y evaluación del desempeño

Mejora

Análisis e Interpretación de la Norma ISO 31000:2009

REQUISITOS

Los requisitos para el Curso son los siguientes:

- Copia del Documento Nacional de Identidad
- Cédula de Identidad (participantes extranjeros)

La documentación solicitada podrá ser entregada en el transcurso del Curso (01 mes).