

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  
DICIEMBRE

**26** 

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.

-  INICIO DEL EVENTO  
**26 DE DICIEMBRE 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

## TEMARIO



26/12/2021 Y 02/01/2022

### 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).



**CACAP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN  
CONSULTORÍA  
INHOUSE

**INVERSIÓN:**

<b>COSTO</b>	<b>S/ 120.00</b>
<b>COSTO COOPERATIVO</b>	<b>S/ 100.00</b>

**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**

**Interbank**

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**



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



**PAGOS CON YAPE:**



A nombre de:

**MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ**

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

A través de:

