

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate. Perfeccionate y Especialízate
con: CACP PERÚ*



Modalidades:
PRESENCIAL
VIRTUAL



**CLASES
EN VIVO**



CURSO

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP

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

INICIO
17
NOVIEMBRE



9:00 am - 1:00 pm
3:00 pm - 7:00 pm



Certificado por
40 HORAS ACADÉMICAS



Ponente:

Mg. Sc. Daniel Rojas Hurtado

Ingeniero Pesquero. Maestría en Tecnología de Alimentos. Estudios de Doctorado concluidos en Ciencias de la Educación, Tesis de doctorado en fase de elaboración. Actual Docente Asociado de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria La Molina.

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**



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 Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (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 Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES)", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ 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

Intranet CACP | Aula Virtual




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.

FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO
De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.

VIDEOCONFERENCIAS
Impartidas por docentes calificados por cada módulo.

INTRANET
Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

www.cacperu.com/intranet/ 

TEMARIO

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



Domingo 17 de Noviembre y
Domingo 01 de Diciembre

TEMA 01: ELABORACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O MANIPULACION (BPM) Y BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO.

- ✓ Procedimiento de Selección y Control de Proveedores.
- ✓ Procedimiento de Capacitación.
- ✓ Procedimiento de Recepción y Control de Materias. Primas e Insumos.
- ✓ Procedimiento de Mantenimiento Preventivo de Maquinarias y Equipos.
- ✓ Procedimiento de Calibración de equipos e instrumentos.
- ✓ Procedimiento de Control de la producción.
- ✓ Procedimiento de Control de Transporte de las Materias primas y productos terminados.
- ✓ Procedimiento de Almacenamiento de Materias Primas y Producto terminado (PEPS).
- ✓ Procedimiento de Control de Productos No Conformes.
- ✓ Programa de Control de Alérgenos.
- ✓ Quejas de clientes.
- ✓ Liberación de Productos.
- ✓ Retiro de Producto (Recolecta ó Recall).
- ✓ Plan de Rastreabilidad (Trazabilidad).

TEMA 02: ELABORACIÓN 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 substancias toxicas en forma adecuada.
- ✓ POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.
- ✓ POES 8: Control de las plagas.

TEMARIO

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

TEMA 03: SISTEMA DE ANÁLISIS 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).

40 HORAS
ACADÉMICAS

DURACIÓN
4 SESIONES

PONENTE



Mg. Sc. Daniel Rojas Hurtado.

Ingeniero Pesquero. Maestría en Tecnología de Alimentos. Estudios de Doctorado concluidos en Ciencias de la Educación, Tesis de doctorado en fase de elaboración. Actual Docente Asociado de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Ex - Secretario Técnico del Comité Técnico de Normalización de Pescado y mariscos del Indecopi - Sociedad Nacional de Pesquería.



LUGAR DEL EVENTO

AUDITORIO CENTRAL DE CACP PERÚ

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





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:

MoneyGram®
money transferA nombre de: MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ
DNI: 44348728ENVÍO 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

