

MODALIDAD
PRESENCIAL



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CURSO EN VIVO

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA **HACCP**

Y DE SUS PROGRAMA PRERREQUISITOS:

BPM - POE

BUENAS PRÁCTICAS
DE MANUFACTURA

BPAL

BUENAS PRÁCTICAS DE
ALMACENAMIENTO

PHS

PROGRAMA DE HIGIENE Y
SANEAMIENTO



Certificado por
20 HORAS ACADÉMICAS

Fecha:

SÁB
22 de julio

Horarios:

9:00 a.m - 1:00 p.m
3:00 p.m - 7:00 p.m



Expositor:

Mg. Victor
Quispe Carranza

953620444



www.cacperu.com



» 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 - POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)"**, expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ

-  **FECHA DEL EVENTO**
22 DE JULIO DE 2023
-  **MODALIDAD**
Presencial - Transmisión EN VIVO
(Aula Virtual CACP PERÚ) 
-  **CERTIFICACIÓN**
20 HORAS ACADÉMICAS
-  **DURACIÓN**
2 SESIONES





» MODALIDADES

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

ONLINE

Curso en tiempo real

■ **Las clases virtuales se dictarán a través de la plataforma ZOOM**

En la cual podrás:

- Estar frente a frente con el ponente.
- Realizar preguntas o comentarios al ponente en tiempo real (hablado o por chat).

■ **Clases a través del AULA VIRTUAL CACP PERÚ**

En la cual podrás:

- Visualizar las transmisiones en vivo en nuestra sede (En calidad FULL HD, EN VIVO).
- Interactuar en tiempo real con el ponente (A través del chat del Aula Virtual)

Clases vía



» VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL - CACP PERÚ



INTRANET

Donde podrá visualizar las ponencias en calidad FULL HD, cronogramas de clases, próximos eventos, calificaciones obtenidas y más.



VIDEOCONFERENCIAS

Interacción en tiempo real entre el alumno y el ponente.



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.



La clase quedará grabada para uso posterior del alumno



Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

www.cacperu.com/intranet/



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 (PHS) 2023-1



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

TEMARIO



22/07/2023

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 (PHS)

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
- 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: 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).

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.



EXPOSITOR

Ing. Víctor Quispe Carranza



Ingeniero químico de la Universidad Nacional de Ingeniería con estudios de Maestría en ciencias con mención en gestión ambiental en la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Coordinador del Sistema de Calidad para ELSA – División Norte en la implementación del Sistema de Calidad. Analista de control de Calidad. Auditor líder acreditado ante IRCA. Coordinador del Sistema de Calidad de CJRL de Plantas de Trujillo y Sullana. Jefe de Sistemas de Calidad-CJRL Planta RIMAC. Coordinador del Sistema Integrado de Gestión (SIG) para Planta Callao.



953620444 - 918343626 - 932323968



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 -POE), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) 2023-1



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN
CONSULTORÍA
INHOUSE

INVERSIÓN:

COSTO
S/ 120.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

COSTO COOPERATIVO
S/ 100.00 Incluye envío CERTIFICADO Y MATERIAL EN FÍSICO

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**

PAGOS CON YAPE:



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



A nombre de:

MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ
918328041

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

A través de:





CACP PERÚ

ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú

INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE NUEVO CHIMBOTE



953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968



Urb. Garatea Mz. 3 Lte. 10 - Av. Universitaria
(A 1/2 cuadra de la IEP Pestalozzi) - Nuevo Chimbote



043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

RUC: 20600673310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.