

INSCRIPCIONES

DESDE PERU: S/. 400.00 soles

Bono 20% dscto. por inscripciones hasta el 01 de Abril del 2017: S/ 320.00 soles

Realizar el Pago en la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 a nombre de Corporación Veterinaria del Perú SAC
Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$ 400.000 pesos colombianos

Bono 20% dscto. por inscripciones hasta el 01 de Abril del 2017: \$ 320.000 p.c

Realizar el Pago Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia
P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)
Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE OTROS PAÍSES: USD\$ 190.00 dólares americanos

Bono 20% dscto. por inscripciones hasta el 01 de Abril del 2017: USD \$ 152.00

1. Western Union

Debe realizar el giro dirigido a **Lizeth María Valdez Fabián** en Perú (**ESCRIBIR EL NOMBRE COMPLETO SIN ERRORES ORTOGRÁFICOS**). Le recomendamos si en su país está disponible la opción de cobro a 24 horas, elija esa modalidad ya que los cargos por envío son menores.

2. Tarjeta de Crédito (Paypal)

Únicamente desde el Campus de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

Active o genere su usuario y contraseña

Ingrese aquí: <http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

Usuario antiguo: Si ya tenía registro en Perulactea haga clic en: ¿Olvidaste tu contraseña? y anote su correo y envíe la solicitud.

Usuario nuevo: Si por primera vez llevará un curso haga clic en: No tiene una cuenta? Crear una cuenta, anote su correo en el cajón y envíe la solicitud.

En ambos casos le va llegar un enlace a su correo, lo abre, completa la información e ingresará automáticamente al Campus. Recuerde que su usuario será su **CORREO ELECTRÓNICO**

HORARIO EN VIVO

- 18:00 – 20:00 horas: Guatemala, San José, Tegucigalpa, Ciudad de México DF
- 19:00 – 21:00 horas: Lima, Bogotá, Quito, Panamá
- 20:00 – 22:00 horas: La Paz, Caracas
- 21:00 – 23:00 horas: Buenos Aires, Santiago, Asunción, Montevideo, Brasilia

En forma de clase grabada:

las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES

Fijo: (51.1) 442.1218

Cel.: (51) 994.187.618 (Whatsapp)

E-mail:

capacitacion@perulactea.com

escuelavirtualagropecuaria@gmail.com



CURSO ON LINE PRACTICO



HACCP para la Industria Alimentaria

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE MANUALES HACCP, BPM Y POES



12 abril – 09 junio 2017

E-mail: capacitacion@perulactea.com
www.perulactea.com

PROGRAMA

MODULO I

Título: BPM

Fecha: **miércoles 12 abril 2017**

CONTENIDO

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Requisitos de construcción, diseño sanitario y equipamiento de los establecimientos (Basado en las Normas DS No 007-98-SA, DS N° 040-2001-PE, RM N° 449-2006/MINSA, RM N° 461- 2007/MINSA, RM No 363-2005/MINSA, etc.)
- Diseño del Manual de BPM

MÓDULO II

Título: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POE)

Fecha: **miércoles 19 abril 2017**

CONTENIDO

- Procedimiento de Selección y Control de Proveedores
- Procedimiento de Recepción y Control de Materias. Primas e Insumos
- Procedimiento de Almacenamiento de Materias Primas y Producto terminado (PEPS)
- Procedimiento de Control de Parámetros de Proceso
- Procedimiento de Control de Calibración de escalas de Medición
- Procedimiento de Mantenimiento Preventivo de Maquinarias y Equipos
- Procedimiento de Capacitación
- Procedimiento de Transporte de M.P. y Producto Final

MÓDULO III

Título: PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Fecha: **miércoles 26 abril 2017**

CONTENIDO

- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)
- Higiene: Limpieza y Desinfección
- Diseño del Programa de Higiene y saneamiento (H&S) y de los Procedimientos Operativos de Higiene y Saneamiento (POES)
- Indicaciones sobre el trabajo, entrega de formato

MODULO IV

Título: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (POES) – PARTE 1

Fecha: **miércoles 03 mayo 2017 (TEORÍA- PRÁCTICA)**

CONTENIDO

- POES 1: Seguridad del agua
- 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 tóxicas en forma adecuada
- POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados
- POES 8: Control de las plagas
Avances de trabajos

MODULO V

Título: Otros procedimientos – POES – PARTE 2

Fecha: **miércoles 10 mayo 2017 (TEORÍA- PRÁCTICA)**

CONTENIDO

- Procedimiento de Control de Recolección y disposición de residuos sólidos
- Procedimiento de Control de Higiene y Salud del personal
- Procedimiento de Limpieza y desinfección (áreas, máquinas, equipos y otros)
- Procedimiento de verificación y validación del programa de higiene y saneamiento
- Avances de trabajos

MODULO VI

Título: HACCP – PARTE 1

Fecha: **miércoles 17 mayo 2017 (TEORÍA- PRÁCTICA)**

CONTENIDO

- Sistema HACCP. Definición. Orígenes, principios y etapas del HACCP
- Formación del Equipo HACCP Y Política Sanitaria
- Los Siete Principios
- Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP
- Avances de trabajos

MODULO VII

Título: HACCP – PARTE 2

Fecha: **miércoles 24 mayo 2017 (TEORÍA- PRÁCTICA)**

CONTENIDO

- 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)
Revisión de trabajo final

MODULO VIII

Título: HACCP – PARTE 3

Fecha: **jueves 31 de mayo 2017 (TEORÍA- PRÁCTICA)**

CONTENIDO

- Paso 8: Establecer los Límites Críticos para cada PCC (Principio 3)
- Paso 9: Establecer Sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio)
- 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)
- Revisión de trabajo final

REVISIÓN DE MANUALES

01-09 JUNIO 2017

Cierre del Aula Virtual y del Curso

Fecha: **09 junio de 2017**

PROFESORA



Ing. Lucero Fung Leiva

Consultora HACCP en Industrias Alimentarias