

HACCP
IMPLEMENTADOR



CURSO ON LINE

IMPLEMENTADOR HACCP

para Industrias Agroalimentarias

28 mayo | **10** agosto
2018

Valor de Inscripción:

Perú: S/ 450

Colombia: \$ 450.000

Otros Países: USD 190

Descto. 10% hasta 25 de Mayo:

Perú: S/ 405.00

Colombia: \$ 405.000

Otros Países: USD 180

E-mail: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

<https://campus.escuelavirtualagropecuaria.com>

Ficha Técnica

- Profesor: Ing. Melina Bianchi (ARGENTINA)
- Modalidad: Virtual (Vía Internet)
- Idioma: Español
- Objetivos:
Brindar conocimientos sobre el Sistema HACCP y sus Programas de Pre Requisitos.
Comprender y aplicar los conocimientos sobre análisis de peligros significativos y determinación de los Puntos Críticos de Control a fin de diseñar e implementar el Sistema correspondiente.
- Duración: 9 semanas
- Fecha de Inicio: 28/mayo/2018
- Fecha de Término: 10/agosto/2018
- Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA
<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>
- Día de Clases: Lunes x 8 sesiones (se dictan a una vez por semana)
- Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos
- Inversión Regular: Desde Perú S/. 450.00 – Desde Colombia \$ 450.000 – Desde otros Países US\$ 200.00
- **Bonos de Descuentos: 25% (solo 10 primeros cupos hasta 14 abril) / 20% (siguientes 10 cupos inscritos o hasta 30 abril) / 15% (siguientes 10 cupos inscritos o hasta 05 de mayo) / 10% (siguientes 10 cupos inscritos o hasta 25 de mayo)**
- Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.
- Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto en vivo o de forma grabada. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.
- Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá entregar la tarea asignada por la profesora, elaborar un Manual HACCP. El documento sale a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.
- Acceso Ampliado a las Clases Grabadas: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

Público Objetivo:

- Profesionales, Técnicos y Supervisores de empresas que desarrollan su actividad en alguna etapa de la cadena agro alimentaria y que deseen adquirir conocimientos para diseñar e implementar el sistema HACCP.
- Profesionales que desarrollan su actividad como consultores internos o externos en control y gestión de la calidad para empresas del sector alimentario.

Profesora



ING. MELINA BIANCHI

Auditora Global HACCP

Ingeniera en Tecnología de los Alimentos (UCEL, 2004) y Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UNL, 2010).

Auditor Líder FSSC 22.000 Integrado ISO/TS 22002-1 & PAS 223 (The International Foundation for Food Safety Certification, 2014).

Docente y Coordinadora de la Diplomaturas: “Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria” y “Diseño y gestión de servicios de alimentación”, UCEL – IRAM Litoral, Argentina.

Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA).

Desde hace más de 8 años se desarrolla como instructora y asesora en implementación de normas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en diversas industrias de alimentos.

Auditora Líder de Agroalimentos para IRAM (Argentina) y SAI Global (América Latina), bajo esquemas de segunda parte: Subway, Hershey, Molinos Río de la Plata, SQMS, Safe and Legal, entre otros; y tercera parte: normas IRAM NM: 324:2010 (BPM), 323:2010 (HACCP), 20.550 (yerba mate), 20.650 (té); Sello Alimentos Argentinos, ISO 22.000.

Inscripciones

DESDE PERU: S/ 450 soles

ULTIMA PROMOCIÓN => 10% DESCUENTO hasta 25 MAYO Perú: S/ 405 soles

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC

Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$ 450.000 pesos colombianos

ULTIMA PROMOCIÓN => 10% DESCUENTO hasta 25 MAYO Colombia \$ 405.000 pesos colombianos

Consignar o hacer transferencia a 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 dólares americanos

ULTIMA PROMOCIÓN => 10% DESCUENTO hasta 25 MAYO Otros países USD 180.00 dólares americanos

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a capacitacion@perulactea.com

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Este pago lo hará ingresando al CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA:

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

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

2. Realice su registro en el sistema:

El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear.

Si ya estubo registrado y no recuerda la contraseña haga click en “Olvidaste tu Contraseña”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña.

Si por primera vez vas a registrarte haces click en “Crear una Cuenta”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

Desde Perú: suba una sola vez el recibo escaneado o foto clara en el cajón BCP y espere ser verificado.

Desde Colombia: suba una sola vez su recibo de consignación escaneado o foto en el cajón Bancolombia (que figura en la parte inferior) y espere ser verificado.

Desde un país diferente a Perú o Colombia: puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito (Paypal) y su inscripción será automática apenas haga el pago en esta opción (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo de pago en el cajón correspondiente, aquí si debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a su correo electrónico a [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com) / Whatsapp (desde cualquier país): +51.994.187.618 / Teléfono fijo: (51.1) 442.1218

Programa

MÓDULO I

Fecha: lunes 28 mayo 2018

Contenido:

- Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- Introducción al Sistema HACCP. Antecedentes. Objetivos del Sistema. Beneficios y dificultades. Correlación entre el sistema HACCP y normas GFSI.

MÓDULO II

Fecha: lunes 04 junio 2018

Contenido:

- Programas de Pre Requisitos en industrias de alimentos

MÓDULO III

Fecha: lunes 11 junio 2018

Contenido:

- Actividad práctica: Taller de Pre Requisitos.

MÓDULO IV

Fecha: lunes 18 junio 2018

Contenido:

- Preparación de la organización para implementar el Sistema HACCP.
- Compromiso de la Dirección
- Política de inocuidad
- Identificación de requisitos legales y regulatorios
- Programa de capacitaciones.
- Actividad práctica de aplicación.

MÓDULO V

Fecha: lunes 25 junio 2018

Contenido:

- Etapas preliminares del Sistema. Formación del equipo HACCP. Descripción, uso y destino del producto. Preparación del diagrama de flujo del proceso.
- Verificación in situ.

- Principios del HACCP acorde al Codex Alimentarius.
- Análisis de Peligros significativos e identificación de los Puntos Críticos de Control. Límites críticos. Vigilancia. Acciones correctivas.
- Validación y Verificación del sistema.
- Actividad práctica de aplicación.

MÓDULO VI

Fecha: lunes 02 julio 2018

Contenido:

- Plan HACCP: implementación práctica. Puntos relevantes a considerar. Revisión, mantenimiento y mejora del Sistema HACCP.
- Documentos del sistema HACCP.
- Ejemplos prácticos.

MÓDULO VII

Fecha: lunes 09 julio 2018

Contenido:

- Actividad práctica de aplicación del Plan HACCP

MÓDULO VIII

Fecha: lunes 16 julio 2018

Contenido:

- Conclusiones y cierre del curso. Consultas e inquietudes

Publicación de Examen

Fecha: lunes 23 julio 2018

Cierre de Examen

Fecha: viernes 30 julio 2018

Cierre del Aula Virtual y del Curso

Fecha: viernes 10 agosto 2018

Horario de Clases:

- En tiempo real:

16:30 – 18:30 horas: México, Guatemala, San José, Tegucigalpa

17:30 – 19:30 horas: Lima, Bogotá, Quito, Panamá

18:30 – 20:30 horas: Caracas, La Paz, San Juan de Puerto Rico

19:30 – 21:30 horas: Asunción, Buenos Aires, Montevideo, Santiago

- En forma de clase grabada:

=> Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

Informes:

- Teléfono: (51.1) 442.1218
- Whatsapp (Consultas): +51.994.187.618
- E-mail: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

