

## INSCRIPCIONES

### DESDE PERU: S/. 400.00 soles

**20% dscto. por inscripciones hasta el Viernes 24 de Noviembre 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

**20% dscto. por inscripciones hasta el Viernes 24 de Noviembre 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\$ 185.00 dólares americanos

**20% dscto. por inscripciones hasta el Viernes 24 de Noviembre del 2017: USD \$ 148.00**

#### 1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com).  
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

- 16:00 – 18:00 horas: Guatemala, San José, Tegucigalpa
- 17:00 – 19:00 horas: Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá
- 19:00 – 21:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, San Juan de Puerto Rico
- 20:00 – 22:00 horas: Buenos Aires, Montevideo, Santiago

#### 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](mailto:capacitacion@perulactea.com)

[escuelavirtualagropecuaria@gmail.com](mailto:escuelavirtualagropecuaria@gmail.com)



**CERTIFICA:**

**FOOD QUALITY**  
Argentina



## Curso On Line:

# Elaboración de Manuales

# BPM y POES

## para la Industria Alimentaria

## 29 nov. 2017 / 09 mar. 2018

E-mail: [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)  
[www.perulactea.com](http://www.perulactea.com)

## PROGRAMA

### MODULO 1

#### Requisitos de las Instalaciones

**Día y Fecha: miércoles 29 noviembre 2017**

#### Contenido:

Edilicias: Emplazamiento. Vías de tránsito interno. Aprobación de planos. Zonas de manipulación (pisos, paredes, puertas, ventanas). Abastecimiento de agua. Evacuación de efluentes y aguas residuales. Iluminación e instalaciones eléctricas. Almacenamiento.

### MODULO 2

#### Control de las Operaciones

**Día y Fecha: miércoles 06 diciembre 2017**

#### Contenido:

Recepción de Materias primas. FIFO. Contaminación cruzada. Peligros físicos, químicos y biológicos. Empleo del agua. Elaboración. Envasado. Almacenamiento y transporte. Alérgenos. Monitoreo vida útil.

### MODULO 3

#### POES

**Día y Fecha: miércoles 13 diciembre 2017**

#### Contenido:

Programa de saneamiento. Preoperacional, operacional y post operacional. Verificación limpieza.

### MODULO 4

#### Higiene personal – Capacitaciones

**Día y Fecha: miércoles 31 enero 2018**

#### Contenido:

Higiene personal. Salud. Enfermedades. Heridas. Lavado de manos. Conducta. Guantes. Visitantes.

### MODULO 5

#### Manejo Integrado de Plagas

**Día y Fecha: miércoles 07 febrero 2018**

#### Contenido:

Plagas. Sistema de lucha contra plagas.

### MODULO 6

#### ETAs

**Día y Fecha: miércoles 14 febrero 2018**

#### Contenido:

Enfermedades transmitidas por alimentos. Microorganismos. Conservación alimentos. Condiciones elaboración. Contaminación cruzada.

### MODULO 7

#### Calidad

**Día y Fecha: miércoles 21 febrero 2018**

#### Contenido:

Auditorías internas. Trazabilidad. Recall.

### MODULO 8

#### Documentación y Registros

**Día y Fecha: miércoles 28 febrero 2018**

#### Contenido:

Redacción procedimientos. Planillas y Registros. Implementación.

### EXAMEN

**05 – 09 marzo 2018**

### CIERRE DEL AULA VIRTUAL

**09 marzo 2018**

## PROFESORA



## Ing. Carla Pagano

Especialista en Gestión de Calidad, Inocuidad y Auditoría de Alimentos (Buenos Aires, Argentina)