


CURSO ON LINE 

H A C C P

INTEGRACIÓN PRÁCTICA BAJO NUEVAS EXIGENCIAS NORMATIVAS

06 JULIO AL 04 SEPTIEMBRE - 2020



VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 490.00

Colombia: \$ 490.000

México: \$ 3600 pesos mexicanos

Otros Países: USD 200

SOLICITA BONO DE 40% DESCUENTO

Perú: S/ 294.00

Colombia: \$ 294.000

México: \$ 2160 pesos mexicanos

Otros Países: USD 120

E-mail: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

www.perulactea.com

FICHA TÉCNICA

Profesor: Ing. Melina Bianchi (ARGENTINA)

Modalidad: Virtual (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivos del Curso:

- Brindar conocimientos sobre el Sistema HACCP y herramientas prácticas de aplicación bajo los distintos enfoques según normas GFSI y Ley FSMA (Controles preventivos).
- Trabajar sobre los conceptos básicos del HACCP según Códex de manera de integrarlos a un sistema de gestión de inocuidad bajo los lineamientos de las normas GFSI y requisitos legales aplicables.

Duración: 9 semanas

Fecha de Inicio: 06/julio/2020

Fecha de Término: 04/septiembre/2020

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

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

Día de clases en vivo: lunes x 8 semanas (se dictan una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Inversión Regular: Desde Perú S/. 480.00 – Desde Colombia \$ 480.000 – Desde México \$ 3600 – Desde otros Países US\$ 200.00

Bonos de Descuentos: SOLICITA BONO DE 40% DESCUENTO

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 rendir un examen de alternativas múltiples («multiple choice»). 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



MELINA BIANCHI

Ingeniera en Tecnología de los Alimentos (UCEL, 2004)
y Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos
(Universidad Nacional del Litoral, 2010) – Argentina

RESUMEN

- Auditor Líder BRCGS Food y FSSC 22.000 Integrado ISO/TS 22002-1 & ISO/TS 22002-4
- Docente y Coordinadora de la Diplomaturas: «Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria» y «Servicios de alimentación», UCEL – IRAM Litoral, Argentina.
- Desde hace más de 10 años se desempeña 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: FSSC 22000, ISO 22000, normas IRAM NM: 324:2010 (BPM), 323:2010 (HACCP), 20.550 (yerba mate), 20.650 (té); Sello Alimentos Argentinos.

INSCRIPCIONES

DESDE PERÚ: S/ 490.00 soles – pago único

SOLICITA BONO DE 40% DESCUENTO

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: \$ 490.000 pesos colombianos – pago único

SOLICITA BONO DE 40% DESCUENTO

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 MÉXICO: \$ 3600 pesos mexicanos – pago único

SOLICITA BONO DE 40% DESCUENTO

Realizar pago en BBVA BANCOMER N° Cta 1581835753 (ahorros) a nombre de Sandra Lorena Dávila Cardona
Tarifa no incluye envío de certificado en físico. Debe subir imagen de su pago en la opción western union de la ficha de inscripción

DESDE OTROS PAÍSES: USD 200 dólares americanos – pago único

SOLICITA BONO DE 40% DESCUENTO

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe hacer el giro a nombre de Christian Amador Gonzales Espinoza (Lima-Perú)

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

Mediante CULQI o PAYPAL desde el 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 estuvo 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) o [capacitacion@perulactea.com](mailto: capacitacion@perulactea.com) / Whatsapp (desde cualquier país): +51.981 185 874 / Teléfono fijo: (51.1) 699 7781

PROGRAMA

MÓDULO 1

Día y Fecha: lunes 06 de junio 2020

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
- Preparación de la organización para implementar el Sistema HACCP. Compromiso de la Dirección. Política de inocuidad. Identificación de requisitos legales y regulatorios. Formación del personal.

MÓDULO 2

Día y Fecha: lunes 13 julio 2020

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. Enfoques según Códex, ISO 22000, y controles preventivos (Ley FSMA)

MÓDULO 3

Día y Fecha: lunes 20 julio 2020

Contenido:

- Análisis de Peligros significativos e identificación de los Puntos Críticos de Control – Primera Parte
- Límites críticos. Vigilancia. Acciones correctivas.

MÓDULO 4

Día y Fecha: lunes 27 julio 2020

Contenido

- Análisis de Peligros significativos e identificación de los Puntos Críticos de

Control – Segunda Parte

- Límites críticos. Vigilancia. Acciones correctivas.

MÓDULO 5

Día y Fecha: lunes 03 agosto 2020

Contenido:

Validación y Verificación del sistema.

MÓDULO 6

Día y Fecha: lunes 10 agosto 2020

Contenido:

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

MÓDULO 7

Día y Fecha: lunes 17 agosto 2020

Contenido:

- Documentos del sistema HACCP para dar cumplimiento a las distintas normativas.

MÓDULO 8

Día y Fecha: lunes 24 agosto 2020

Contenido:

- Ejemplos y casos prácticos
- Conclusiones y cierre del curso

EXAMEN

31 agosto – 04 septiembre 2020

CIERRE DEL AULA VIRTUAL

04 septiembre 2020

HORARIO DE CLASES:

EN TIEMPO REAL:

16:00 – 18:00 horas: Ciudad de Guatemala, Managua, San José, Tegucigalpa

17:00 – 19:00 horas: Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá

18:00 – 20:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago

19:00 – 21:00 horas: Brasilia, Buenos Aires, Montevideo

EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES:

- Teléfono: (51.1) 699.7781
- Whatsapp (Consultas): +51.981185874
- E-mail: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com
capacitacion@perulactea.com

