



CURSO PRESENCIAL

AUDITORIA, IMPLEMENTACION REGLAMENTACION E INDICADORES DE GESTION DEL SISTEMA HACCP Y BPM

1. OBJETIVOS

- Conocer el Proceso de Implementación de las BPM y el HACCP.
- Conocer los mecanismos de Auditoría de las BPM y el HACCP.
- Conocer la Reglamentación Nacional Vigente en nuestro país.
- Conocer los principios para establecer indicadores de gestión BPM y HACCP.

2. DIRIGIDO A

Gerentes y/o Jefes de Calidad, Gerentes y/o Jefes de Producción, responsables de regulaciones sanitarias de las empresas fabricantes de alimentos procesados. Empresarios, docentes, Consultores empresariales, estudiantes y toda persona interesada en el tema.

3. DURACION Y HORARIO

Clases presenciales: Del 18 al 22 de Junio
Entrega trabajos encargados: 29 de Junio
Examen virtual: 29-30 Junio

Clases presenciales de Lunes a Viernes de 6.00 a 10.00pm

El Curso tiene una duración de 30 horas (20 hr clases presenciales + 08 hr trabajos encargados + 02 examen virtual).

4. METODOLOGIA

Se hará uso de exposiciones, apoyadas en presentaciones, videos, talleres dirigidos. El Curso tiene 30Hr certificables, repartidas de la siguiente manera: 20hr presenciales + 08hr de trabajos encargados + 02hr de examen virtual.

5. CERTIFICADO DE ASISTENCIA

Se otorgará certificado de participación y aprobación, a quienes asistan por lo menos al 80% del total de las horas programadas y aprueben el examen virtual.

La nota mínima para aprobar el curso es 14.

CURSO PRESENCIAL
AUDITORIA, IMPLEMENTACION REGLAMENTACION E INDICADORES DE
GESTION DEL SISTEMA HACCP Y BPM

El promedio del curso saldrá de la siguiente manera:

$$\text{Promedio} = \frac{\text{Participación (10\%)} + \text{Talleres (40\%)} + \text{Examen virtual (50\%)}}{100\%}$$

6. DOCENTES

DR. MARCIAL SILVA JAIMES (COORDINADOR GENERAL)

ING. VICTOR MENESES TABOADA

Gerente General de la Empresa Asesore SAC. Coordinados General de Educapalimentos (pagina web de difusión gratuita de información: www.educapalimentos.org)

Ingeniero en Industrias Alimentarias UNALM, especialista en Aseguramiento de la Calidad, Especialista en Calidad y Productividad, especialista en Supervisión e Inspección Sanitaria de Alimentos. Especialista en Regulaciones Sanitarias para la exportación a los estados unidos.

Experto Técnico del indecopi. Miembro del Comité de Etiquetado de Alimentos envasados-Indecopi. Asesor Regulaciones Sanitaria de la Empresa Kraft Foods Perú S.A. Asesor de Hoteles Sheraton del Perú S.A. Ex Asesor de Seguridad Alimentaria Hotel Los Delfines, Sonesta Hotel El Olivar. Ex Funcionario de DIGESA. Ex Consultor Nacional de la DIGESA.

Ha implementado Sistemas de Calidad para la inocuidad en diferente rubrosalimentos: panaderías, galleteras, Papilleras, Conserveras, Servicios de Alimentación, entre otros.

7. VALOR DE LA INSCRIPCIÓN

Costo : S/. 200.00

Incluye Certificación. CD (Normas, modelos, videos, Información Técnica).

8. CONTENIDO DEL CURSO DEL CURSO

- **CAPITULO 01: IMPLEMENTACION DEL PLAN HACCP**
 - Pirámide de la Inocuidad
 - El Compromiso de la Gerencia- El Compromiso del personal
 - Implementación de las Buenas prácticas de Manufactura: Personal. Instalaciones. Operaciones y Controles Sanitarios. Equipos y utensilios. Producción y Proceso. Los POE y POES.
 - Implementación Plan HACCP: Formación del Equipo HACCP. Descripción del producto. Determinación del Uso previsto. Elaboración del Diagrama de Flujo. Verificación In Situ del Diagrama de Flujo. Análisis de Peligros. Determinación de los PCC. Establecimientos de los Límites Críticos.

CURSO PRESENCIAL
AUDITORIA, IMPLEMENTACION REGLAMENTACION E INDICADORES DE
GESTION DEL SISTEMA HACCP Y BPM

Establecimiento del Sistema de Vigilancia de los PCC. Medidas Correctivas. Procedimientos de Verificación. Sistema de Documentación y Registro.

- **CAPITULO 02: AUDITORIA HACCP PASO A PASO**
 - Introducción
 - Gestión de un Programa de Auditorías
 - Actividades de Auditoría: Plan de Auditoría. Listas de verificación. Reunión de Apertura. Recopilación de información (BPM, POE, POES, HACCP). Generación de Hallazgos-No Conformidades. Preparación de Conclusiones. Reunión de Cierre. Seguimiento de la Auditoría.
 - Perfil del Auditor

- **CAPITULO 03: REGLAMENTACION SANITARIA**
 - Ley de Inocuidad y su Reglamento
 - Autoridades Sanitarias
 - Marco Legal por sector
 - Autorizaciones Sanitarias
 - El VUCE-Principios de USO

- **CAPITULO 04: ESTABLECIMIENTO DE INDICADORES HACCP**
 - Marco conceptual para el diseño de indicadores
 - Características de los indicadores
 - Pasos para desarrollar indicadores: Selección del indicador; denominación del indicador; forma de cálculo: su especificación y fuentes de información; forma de representación; definición de responsabilidades; definición de umbrales y objetivos.

9. INSCRIPCIONES

Oficina Académica de Extensión y Proyección Social.
Telefax: 349-5617. 3495618. 3495669 Anexos 191-193
Email: capacitacion@lamolina.edu.pe; extension@lamolina.edu.pe
www.lamolina.edu.pe/proyeccion