

CURSO TALLER:

**NORMATIVA, BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PLAN HACCP PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS**

**21, 22, 23 y 24
DE ABRIL
DEL 2021**



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

**“CURSO TALLER: NORMATIVA, BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PLAN HACCP PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS.”**

Lima, 05 de abril del 2021

Estimados

Profesionales y/o empresarios,

De mi consideración:

Aprovecho la presente para saludarle cordialmente y, a la vez, hacerle llegar nuestra Propuesta de Capacitación para el **“CURSO TALLER: NORMATIVA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PLAN HACCP PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS”**.

FECHAS: El miércoles 21, jueves 22, viernes 23 y sábado 24 de abril del 2021

HORA: Día 1 (De 19:00 P.M. - 22:00 P.M.) / Día 2 (De 19:00 P.M. - 22:00 P.M.)
/ Día 3 (De 19:00 P.M. - 22:00 P.M.) / Día 4 (De 15:00 P.M. - 18:00 P.M.)

DIRIGIDO A: Empresarios, Gerentes, Profesionales, Jefes de Calidad y/o Producción, Supervisores, Técnicos de Aseguramiento de Calidad, Asistentes de Calidad y/o Producción, Docentes, Estudiantes y en especial a los profesionales responsables de la calidad en los procesos de Recepción, Producción, Almacenamiento y Distribución de Alimentos y Bebidas.

OBJETIVO:

- Capacitar a los participantes para que gestionen eficazmente el Sistema HACCP y sus Pre-requisitos (BPM y el Programa de Higiene y Saneamiento) aplicado a las operaciones de alimento.
- Revisar la reglamentación sanitaria que establece los lineamientos del control de las operaciones de alimentos en Perú.
- Estar en condiciones de elaborar la documentación y manuales para la implantación del Sistema de Calidad HACCP y estar preparado para realizar auditorías internas y poder enfrentar una auditoría externa según la normativa de la Autoridad Sanitaria.

CURSO TALLER:

NORMATIVA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PLAN HACCP PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS

**21, 22, 23 y 24
DE ABRIL
DEL 2021**



METODOLOGÍA: La charla y taller se desarrolla temáticamente teniendo un enfoque teórico, aplicativo y práctico, contando con los conocimientos y experiencia del destacado profesional, que participa activamente en la industria de alimentos en general.

MODALIDAD VIRTUAL (En Vivo):

La transmisión en vivo se dará por la plataforma Zoom y la grabación de los 04 días se subirá por nuestro canal de Youtube y serán compartido los enlaces para que puedan volver a revisar el curso, la vigencia de los enlaces será de 30 días.

PREGUNTAS FRECUENTES:

¿Cómo me conecto a la transmisión?

Se les enviará a sus correos el enlace de la transmisión, solo dándole clic al enlace ingresarán inmediatamente al curso, **deben esperar que el moderador acepte su solicitud ingreso**, luego cuando ingresen colocar su nombre y apellidos.

¿Cómo realizo las consultas durante la transmisión?

Las consultas las puede realizar por el “Chat de Zoom” o también por el WhatsApp (986 974 142), todas las consultas serán anotadas y derivadas al ponente.

¿Enviarán Información y Grabación del curso?

Si, en el primer día del curso se enviará la presentación y talleres. Por otro lado, **el lunes 26 de abril se enviará los enlaces de la grabación del curso y un enlace para que descarguen una carpeta** que contendrá la presentación del curso, talleres, normativa nacional vigente, modelos manuales bpm, poes, sistema HACCP y material adicional que entregue la ponente.

¿Habrá una evaluación y/o emitirán certificado?

Si, el lunes 26 de abril se les enviara un enlace para que rindan el examen de **forma virtual (con temporizador)**, el examen tendrá una duración 60 min y la nota aprobatoria será de 12 como mínimo. El examen estará habilitado a partir de las 11:00 am del lunes 26 de abril y estará vigente hasta el viernes 30 de abril del 2021.

Los certificados se emitirán por **16 horas académicas** y se enviarán digitalmente a sus correos, a partir del sábado 01 de mayo del 2021.

**CURSO TALLER:
NORMATIVA, BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PLAN HACCP PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS**

**21, 22, 23 y 24
DE ABRIL
DEL 2021**



Importante:

- ✓ En caso el participante no rinda el examen por algún inconveniente debe **coordinar internamente** para su reprogramación.
- ✓ En caso el participante no llegue a la nota mínima o no pueda rendir el examen por razones personales, el certificado se emitirá solo **por participación** al curso taller.

INVERSIÓN:

PUBLICO / COSTOS	Dcto. Especial Pronto Pago (hasta el 12 de abril).	Dcto. De Preventa (hasta el 18 de abril).	Costo Regular (desde el 19 de abril).
ESTUDIANTES: Pregrado y Posgrado	S/. 120	S/. 135	S/. 155
PÚBLICO EN GENERAL Y PROFESIONALES	S/. 120	S/. 145	S/. 165
CORPORATIVO ESTUDIANTES (A Partir De 03 Participantes)	S/. 100	S/. 120	S/. 135
CORPORATIVO PÚBLICO EN GENERAL (A Partir De 03 Participantes)	S/. 110	S/. 130	S/. 145

Importante: Si el depósito se realiza por agente o ventanilla del banco desde provincia se le adiciona s/7.5 soles adicionales por comisión del Banco de Crédito del Perú). **Para evitar esta comisión debe hacer la transferencia desde otra cuenta BCP o Yapeando al número de la empresa (986 974 142).**

Nota: Precios No incluyen IGV.

INSCRIPCIÓN:

Formas de Pago



Depósito, transferencia a Cuenta Empresarial:

1.- Realizar el depósito o transferencia a la cuenta de ahorros BCP en soles: 193-90850098-0-73 (a nombre de Food Consulting Peru S.A.C.).

2.- Enviar una foto del comprobante de pago y la ficha de inscripción al e-mail: cursos@foodconsultingperu.com.pe

Nota: La ficha de inscripción solicitar al WhatsApp: 986 974 142

Tarjeta de Crédito: Se aceptan todas las tarjetas (Mastercard y VISA).

1.- Solicitar al WhatsApp (+51 986 974 142) el "Link de Pago".

2.- Enviar una foto del comprobante de pago y la ficha de inscripción al e-mail: cursos@foodconsultingperu.com.pe

Nota: La ficha de inscripción solicitar al WhatsApp: 986 974 142



Otros Países: (Paypal)

Precio Preventa: USD 40 dólares americanos (monto en soles S/. 148.00), válido hasta el 18 de abril del 2021.

Precio Normal por Participante: USD 45 dólares americanos (monto en soles S/. 167.00), A partir del 19 de abril del 2021.

1.- Realizar el Pago al link: <https://paypal.me/foodconsultingcursos>

2.- Enviar una foto o captura del comprobante de pago y los siguientes datos: Nombres y Apellidos, DNI, Empresa, Cargo y Celular y dirección de oficina o domicilio al e-mail: cursos@foodconsultingperu.com.pe



Pago por "Yape" – Código QR:

1.- Realizar el pago por medio del código QR (imagen de la izquierda) o ingresando el numero 986 974 142 (a nombre de Food Consulting Peru S.A.C.).

2.- Enviar una foto del comprobante de pago y la ficha de inscripción al e-mail: cursos@foodconsultingperu.com.pe

Nota: La ficha de inscripción solicitar al WhatsApp: 986 974 142



TEMARIO DE LA CAPACITACIÓN

Miércoles 21 de Abril:

HORA	TEMA	EXPOSITOR
06:45 – 07:00 P.M.	REGISTRO DE ASISTENCIA	
07:00 – 08:30 P.M.	<p>I. INTRODUCCIÓN.</p> <p>1.1. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). 1.2. Peligros en los alimentos 1.3. Alérgenos alimentarios 1.4. Revisión y estudio normativa sanitaria nacional e internacional. Pre-requisitos (requisitos previos) del sistema HACCP según CODEX Alimentarius. 1.5. Documentos solicitados por nuestras autoridades nacionales e internacionales.</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>
08:30 – 08:45 P.M.	BREAK	
08:45 – 10:00 P.M.	<p>II. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POE):</p> <p>2.1 Procedimiento de selección y control de proveedores. 2.2 Procedimiento de capacitación. 2.3 Procedimiento de recepción y control de materias primas e insumos. 2.4 Procedimiento de mantenimiento preventivo de maquinarias y equipos.</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>



Jueves 22 de Abril:

HORA	TEMA	EXPOSITOR
06:45 – 07:00 P.M.	REGISTRO DE ASISTENCIA	
07:00 – 08:30 P.M	<p>II. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POE):</p> <p>2.5 Procedimiento de calibración de equipos e instrumentos.</p> <p>2.6 Procedimiento de Control de la producción.</p> <p>2.7 Procedimiento de Control de transporte de las materias primas y productos terminados</p> <p>2.8 Procedimiento de almacenamiento de materias primas y producto terminado (PEPS)</p> <p>2.9 Procedimiento de Control de Productos No Conformes.</p> <p>2.10 Programa de Control de Alérgenos.</p> <p>2.11 Quejas de clientes.</p> <p>2.12 Liberación de productos</p> <p>2.13 Retiro de producto (Recolecta ó Recall)</p> <p>2.14 Plan de rastreabilidad (Trazabilidad)</p> <p>2.15 Videos BPM.</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>
08:30 – 08:45 P.M.	BREAK	
08:45 – 10:00 P.M	<p>III. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</p> <p>3.1 Normativa y Reglamentación</p> <p>3.2 Higiene: Limpieza y Desinfección. Agentes. Propiedades. Mecanismos de acción. Métodos de aplicación.</p> <p>3.3 Diseño del Programa de Higiene y saneamiento (H&S) y de los Procedimientos Operativos de Higiene y Saneamiento (POES).</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>



Viernes 23 de Abril:

HORA	TEMA	EXPOSITOR
06:45 – 07:00 P.M.	REGISTRO DE ASISTENCIA	
07:00 – 08:30 P.M	<p>IV. PROCEDIMIENTOS EXIGIDOS POR DIGESA/SENASA:</p> <p>4.1 POES 1: Control de Limpieza y Desinfección de las áreas (zonas) de la empresa</p> <p>4.2 POES 2: Control de Limpieza y Desinfección de máquinas, equipos y utensilios</p> <p>4.3 POES 3: Control de Higiene y Salud del Personal.</p> <p>4.4 POES 4: Programa de Control de Plagas.</p> <p>4.5 POES 5: Procedimiento de Control del Agua</p> <p>4.6 POES 6: Control de Recolección y Disposición de Residuos Sólidos</p> <p>4.7 POES 7: Verificación y Validación del Programa de Higiene y Saneamiento</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>
08:30 – 08:45 P.M.	BREAK	
08:45 – 10:00 P.M	<p>V. PROCEDIMIENTOS EXIGIDOS POR EEUU/SANIPES:</p> <p>5.1 POES 1: Seguridad del agua y del Hielo</p> <p>5.2 POES 2: Limpieza y Saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.</p> <p>5.3 POES 3: Prevención de la Contaminación Cruzada.</p> <p>5.4 POES 4: Mantenimiento del lavado y desinfección de manos y de los servicios sanitarios.</p> <p>5.5 POES 5: Protección de los alimentos de adulterantes.</p> <p>5.6 POES 6: Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias toxicas en forma adecuada.</p> <p>5.7 POES 7: Control de las condiciones salud de los empleados.</p> <p>POES 8: Control de las plagas.</p> <p>5.8 Taller BPM y POES.</p> <p>VI. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP) – PARTE 01</p> <p>6.1 Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.</p> <p>6.2 Formación del Equipo HACCP</p> <p>6.3 Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.</p> <p>6.4 Los Siete Principios.</p> <p>6.5 Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>



Sábado 24 de Abril:

HORA	TEMA	EXPOSITOR
02:45 – 03:00 P.M.	REGISTRO DE ASISTENCIA	
03:00 – 04:30 P.M.	<p>VI. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP) – PARTE 01</p> <p>6.6 Paso 1: Formar un Equipo HACCP. 6.7 Paso 2: Describir el producto. 6.8 Paso 3: Determinar el uso previsto del alimento. 6.9 Paso 4. Elaborar un Diagrama de Flujo. 6.10 Paso 5: Confirmar “in situ” el Diagrama de Flujo.</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>
04:30 – 04:45 P.M.	BREAK	
04:45 – 06:00 P.M.	<p>VI. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP) – PARTE 02</p> <p>6.11 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). 6.12 Paso 7: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2). 6.13 Paso 8: Establecer los Límites Críticos para cada PCC (Principio 3). 6.14 Taller y/o evaluación. 6.15 Paso 9: Establecer un Sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio 4). 6.16 Paso 10: Establecer Medidas Correctoras (Principio 5). 6.17 Paso 11: Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 6). 6.18 Paso 12: Establecer un Sistema de Documentación y Registro (Principio 7). 6.19 Taller HACCP.</p> <p>VII. EVALUACIÓN DE BPM, POES Y PLAN HACCP (La evaluación será virtual con temporizador de 60 min, el enlace del examen se enviará el lunes 26 de abril).</p>	<p>Ing. Sandra Cecilia De la Torre Osorio</p> <p>CIP – 234024 Auditor, Consultor y Formador Senior Food Consulting Peru S.A.C.</p>

CURSO TALLER:

NORMATIVA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PLAN HACCP PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS

**21, 22, 23 y 24
DE ABRIL
DEL 2021**



PONENTE - ABSTRACT:

Ing. SANDRA CECILIA DE LA TORRE OSORIO

CIP - 234024

Ingeniera en Industrias Alimentarias, colegiada, perteneciente al Tercio Superior de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Alimentarias y Pesqueras, con especialización en Sistemas Integrados de Gestión, Auditor HACCP y Auditor Líder de las normas ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001. Con conocimientos sólidos en BPM, HACCP, SQF, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 45001, ISO 17020, ISO 17025 e ISO 17065.



Con más de 15 años consecutivos laborando en empresas del rubro alimentario y en el Manejo de Sistemas de Implementación, mantenimiento y certificación de empresas de diversos rubros. Desempeñando el cargo de Supervisora de Aseguramiento de la calidad, conformé el Equipo SQF en una empresa Agro Exportadora, asimismo Asistente de Jefatura del Departamento de Aseguramiento de la Calidad. Además, desempeñando labores de Inspector de Alimentos, realizando Auditorías e Inspecciones Higiénicas Sanitarias de Alimentos, asimismo como Coordinadora de Calidad en una prestigiosa empresa dedicada a las Certificaciones, Inspecciones y Análisis de Laboratorios. Actualmente como Consultor Senior de Sistemas Integrado de Gestión, realizando consultorías, asesoramientos, capacitaciones, auditorías internas y auditorías de certificación a clientes de diversos rubros.

MÁS INFORMACIÓN:

Food Consulting Perú:

WhatsApp: (51) 986974142

cursos@foodconsultingperu.com.pe

www.foodconsultingperu.com.pe



Ing. ROLANDO MONTENEGRO GARCÍA
GERENTE
FOOD CONSULTING PERU S.A.C.