

**PROGRAMA CURSO TALLER:
BPM e IMPLEMENTACIÓN del SISTEMA HACCP en SERVICIOS de ALIMENTACIÓN y en la INDUSTRIA ALIMENTARIA.
Realizado del 01 al 19 de agosto 2018**

Módulos	Ponente: Ing. Alim. Jessica Aliaga Núñez (Arequipa)	Metodología	Inicio	Fin
Módulo I (Aula Virtual)	Buenas prácticas de manufactura en servicios de alimentación y en la industria alimentaria.	Los participantes revisan las ponencias y videos correspondiente en el aula virtual.	01/08/2018	17/08/2018
	Elaboración de procedimientos operacionales estandarizados (POE), formatos y manual de buenas prácticas de manufactura.			
	Elaboración, monitoreo e implementación del programa de higiene y saneamiento (PHS) y procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES).			
	Elaboración de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización POES y del programa de higiene y saneamiento PHS.			
	Evaluación a servicios de alimentación según la normativa vigente.			
	Evaluación a servicios de alimentación e Industria Alimentaria.			
	Ejemplo de implementación de BPM en Servicios de Alimentación y en la Industria Alimentaria.			
DIA PRESENCIAL: Sábado 18 agosto 8:30 am a 1 pm y de 3 pm a 7:30 pm.				
Módulo II (Presencial)	Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).- Definición. Ventajas. Programas Prerrequisitos. Definición de BPM. Aplicación de BPM.	Clase presencial con participación directa del ponente y de los participantes, donde desarrollarán el taller aplicativo.	18/08/2018	18/08/2018
	Definición de Programa de higiene y saneamiento. Fases de implementación de Programa de Higiene y Saneamiento.			
	Principios de del Sistema HACCP.			
	Implementación del Sistema HACCP.			
	Ejemplo de implementación del Sistema HACCP en Servicios de Alimentación y en la Industria Alimentaria.			
	Taller: Implementación del Sistema HACCP.			
Examen.	El participante desarrolla el examen en el aula virtual y tiene un intento. Nota aprobatoria minima 14 puntos.	19/08/2018	19/02/2018	