GLOBAL MANAGEMENT DE VENEZUELA, C.A.
RIF: J-31379332-9

GMV-FT-0170

Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO FUNDAMENTOS Y PRÁCTICAS DEL SISTEMA HACCP

DURACIÓN:

16.00 horas [8.00 hora(s) teórica(s) y 8.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Origen,desarrollo y expanción de sistema de análisis de peligros y puntos críticos de

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir los fundamentos y la estructura básica del sistema HACCP, relacionando los principios que lo rigen y destacando el rol y la responsabilidad del personal involucrado, con énfasis la normativa que rige el sistema, tanto a nivel nacional como internacional.	"Antecedentes y Origen del Sistema HACCP. Inclusión en el Codex Alimentarius, en el CFR -USA, el Reglamento de La CEE y en otras normas de carácter internacional. Aplicaciones del Sistema HACCP. Ejercicio de Aplicación Normas, regulaciones,y legíslación que fundamentan y rígen el sistema HACCP Normativa a nivel Internacional Normativa a nivel Nacional. Ejercicio de aplicación basado en aplicación de Normas Relación con otros Sistemas de Calidad. Ejercicio de Aplicación"	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 2: Fundamentos del sitema HACCP

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Explicar los criterios de planificación y ejecución de los programas de control de proveedores, programa de reclamos, quejas y recolección de productos y programa de control de químicos destacando su contribución para el control de la calidad higiénica.	"Definiciones. Dinámica grupal sobre aplicación de definiciones. Fundamentos: Basado en prevención, Peligros, Tareas preliminares. Dinámica para aplicación de las Tareas Preliminares. Los Siete Principios. Dinámica grupal sobre el alcance de los siete principios. El Plan de HACCP: definición, componentes e importancia. Ejercicio de aplicación."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 3: Beneficios del sistema HACCP

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender los beneficios del sistwema HACCP.	"Beneficios que proporciona el Sistema HACCP. Roles y responsabilidades. Compromiso del personal para la exitosa implantación y funcionamiento del sistema HACCP. Dinámica grupal y ejercicio de cierre."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 4: Buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte. Su importancia y apl

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir los aspectos básicos de los programas de apoyo a la implantación del sistema HACCP, tales como buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte, normas higiénicas de manipulación de alimentos, procesos de limpieza, desinfección y control de plagas, destacando su influencia en el control de la calidad higiénica.	"4,1) Aspectos relacionados con la construcción y diseño de los establecimientos, instalaciones, equipos y facilidades sanitarias de las empresas de alimentos. 4,2) Prácticas higiénicas y hábitos higiénicos del personal. 4,3) Aspectos relacionados con la calidad higiénica de los equipos, manejo de insumos, operaciones de fabricación, aseguramiento de la calidad y operaciones de almacenamiento y transporte de las empresas de alimentos. 4,4) Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES): 4,5) Programas de Control de Plagas y de Control de Químicos. 4,6) Programas de Control de Proveedores y de Recolección de Productos 4,7) Programa de recolección de productos"	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)