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

GMV-FT-0173

Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACION 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: Importancia y aplicación de las buenas prácticas.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar la aplicación de las Buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte y de las Normas Higiénicas durante la manipulación de alimentos en cualquier proceso productivo.	"1,1) Programa de Control de Proveedores 1,2) Programa de recolección de productos 1,3) Aspectos relacionados con la construcción y diseño de los establecimientos, instalaciones, equipos y facilidades sanitarias de las empresas de alimentos. 1,4) Prácticas higiénicas y hábitos higiénicos del personal. 1,5) Aspectos relacionados con la calidad higiénica de los equipos, insumos, fabricación, almacenamiento y transporte."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 2: Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES)

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar la aplicación de los procesos de limpieza, desinfección y control de plagas en los establecimientos donde se producen alimentos, destacando su influencia en el control de la calidad higiénica.	"2,1) Procesos de limpieza, tipos de agentes de limpieza, sus propiedades, selección y modos de aplicación. 2,2) Procesos de desinfección, métodos de desinfección, los tipos de desinfectantes, sus propiedades, selección y modos de acción. 2,3) Manejo de residuos y desechos. 2,4) Control de efectividad del saneamiento."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 3: Control de Plagas y de Control de Químicos.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender la ejecución de los programas de control de plagas y químicos	"3,1) Programa de Control de plagas: Tipos de plagas y las consecuencias de su presencia en los alimentos e instalaciones, Plan de erradicación de las plagas;Registros y documentos. . 3,2) Programa de Control de químicos: Clasificación de acuerdo a tipo y nivel de toxicidad, Disposición de químicos, aplicación, almacenamiento y transporte. Evaluación del personal. Registros y Documentos."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 4: Control de proveedores y de recolección de Productos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender la ejecución de los programas de control de proveedores y de recolección de Productos	"4,1) Programa de Control de Proveedores: establecimiento de especificaciones, documentos y registros, inspecciones y auditorias, política de retenciones y devoluciones. 4,2) Programa de recolección de productos: Política de Recolección de Productos, Documentos y registros, Etapas de la Recolección, Rastreabilidad (Trazabilidad), Simulacros, Disposición de productos devueltos, Seguimiento."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)