

Denominación de la Acción Formativa:

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Propósito: Explicar los fundamentos y la estructura del Sistema HACCP, en el contexto de las responsabilidades sociales de la industria alimentaria, con énfasis en las normas y regulaciones que rigen el mismo, relacionando éste con otros Sistemas de Calidad y destacando sus beneficios.

Dirigido a: Interesados una plataforma de formación que les permita capacitarse para planificar y ejecutar auditorías del Sistema HACCP de empresas de alimentos.

Contenido programático:

- Origen, desarrollo y expansión del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- Antecedentes
- Origen y Desarrollo del HACCP
- Inclusión en el Codex Alimentarius, en el CFR-USA, el Reglamento de La CEE, y en otras normas de carácter internacional. Relación con las Normas ISO. Regulaciones Venezolanas
- Requisitos del HACCP se han aplicado a nivel mundial con éxito
- SISTEMAS DE GESTION Y EL SISTEMA HACCP
- Gestión de la Calidad y el Sistema HACCP
- Política de Inocuidad. Programas Pre-Requisitos
- Inspección / Auditorias y el Sistema HACCP
- FUNDAMENTOS DEL SISTEMA HACCP
- Definiciones. Fundamentos: Basado en prevención
- Etapas para la Implementación del Sistema HACCP
- Plan de HACCP: Desarrollo, estrategias de implantación y mantenimiento
- COMPROMISO DEL PERSONAL PARA LA IMPLANTAR EL SISTEMA HACCP
- Roles y responsabilidades. Compromiso del personal para la exitosa implantación y funcionamiento del sistema HACCP
- Educación y Capacitación

Duración:
08 horas