

Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA) EN LA PRODUCCIÓN DE RON

DURACIÓN:

4.00 horas [4.00 hora(s) teórica(s) y 0.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar la acción de formación, los participantes estarán en capacidad de Identificar los fundamentos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA), bajo los requisitos de ISO 22000:2018, ISO/TS 20002-1:2009 y los establecidos por la legislación venezolana vigente, aplicables al diseño, fabricación, almacenamiento y despacho de bebidas alcohólicas.

PROPÓSITO:

Conocer los principios de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria enfocado en los procesos de planificación, ejecución, seguimiento y mejora de los productos y procesos de C.A. Ron Santa Teresa, cuyo rol pueda influir en la realización de productos inocuos.

DIRIGIDO A:

Directivos, Líderes de procesos, Profesionales y Técnicos que estén relacionados con la inocuidad de alimentos

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Conocer los principios que abordan la gestión de la inocuidad alimentaria.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Principios. 2) Bases legales. 3) Relación con otros sistemas de gestión. 4) Estructura de la Norma ISO 22000. 	1.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (1.00 horas totales)

UNIDAD 2: Enfoque hacia la inocuidad de una organización

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar los pilares elementales para el enfoque hacia la inocuidad de una organización.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Alcance del SGIA. 2) Política de la inocuidad y sus objetivos. 3) Liderazgo y compromiso, toma de consciencia, cultura de la inocuidad, equipo de inocuidad y líder del equipo, competencia, comunicación. 4) Planificación y control de los cambios. 	1.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (1.00 horas totales)

UNIDAD 3: Operaciones

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Conocer los aspectos que enmarcan las diferentes operaciones que se deben tener en cuenta para un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Planificación y control operacional. 2) Programas de prerrequisitos. 3) Preparación y respuesta a emergencias. 4) Control de peligros. 5) Verificación del SGIA. 	1.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (1.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 4: Evaluación del desempeño

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Conocer los parámetros que permiten la mejora continua en la implementación de sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.	1) Evaluación del desempeño y mejora. 2) Sesión de preguntas y respuestas.	1.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (1.00 horas totales)