

CURSO DE FORMACIÓN

TALLER DE PLAN DE CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

La Cultura de Seguridad Alimentaria es definida por la GFSI como “valores, creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria a lo largo de una organización”.



La cultura de seguridad de una organización puede tener un impacto significativo en la calidad e inocuidad de los alimentos. Cuanto mayor sea la cultura, mayor será la influencia que se puede tener en la producción de un producto alimenticio de calidad.

Para desarrollar una cultura de inocuidad alimentaria se necesita un plan estructurado con objetivos medibles y metas progresivas para aumentar continuamente la conciencia sobre la seguridad alimentaria.

Los asistentes a este taller online aprenderán cómo empezar a construir una base para promover de manera efectiva una cultura en inocuidad alimentaria.

Objetivos del curso

- Conocer los requisitos de las Normas GFSI relacionados con el Plan de Cultura
- Concienciar sobre la importancia del Plan de Cultura
- Enseñar las claves para poner en marcha acciones que permitan crear el Plan
- Facilitar herramientas y técnicas para crear y desarrollar el Plan

Programa

- Plan de cultura y requisitos GFSI
- Qué significa una cultura de inocuidad alimentaria
- Diferencia entre Plan de Cultura y Plan de Formación
- Ejercicio práctico - Pilares del Plan de Cultura
- Ejercicio práctico - Desarrollo del Plan de Cultura
- Ejercicio práctico - Cómo mantener y mejorar el Plan

Dirigido a

- Equipo directivo
- Mandos intermedios
- Responsables de Calidad

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 2 Días (8 horas)

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formación