

CULTURA DE LA INOCUIDAD COD: FH2022

OBJETIVOS:

Conocer qué es la cultura de la inocuidad alimentaria y cómo aplicarla como parte del sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria de la empresa. Manejar las demandas respecto al tema en los principales estándares de seguridad alimentaria.

DESTINATARIOS:

Gerentes, directores de empresa, personal del departamento de calidad e inocuidad, personal encargado de capacitaciones y formaciones en la empresa, auditores y consultores internos; así como cualquier persona interesada en el tema.

PROGRAMA:

1. INTRODUCCIÓN
 - 1.1. ¿Qué es la cultura de la inocuidad?
 - 1.2. Definiciones generales de cultura
2. IMPORTANCIA DE LA CULTURA DE LA INOCUIDAD
 - 2.1. Los cambios en las organizaciones
 - 2.2. Las necesidades en el sector alimentario
 - 2.3. El comportamiento y su cambio
 - 2.4. Elementos de la cultura de la inocuidad
 - 2.5. Puntos clave de la cultura de la inocuidad
3. EL CODEX ALIMENTARIUS Y LA CULTURA DE LA INOCUIDAD
4. COMPONENTES DE LA CULTURA DE LA INOCUIDAD
5. EXPECTATIVAS, PERSONAL, FORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y COMUNICACIÓN; MEDICIÓN DEL DESEMPEÑO Y ANÁLISIS DESEMPEÑO Y ANÁLISIS
6. CULTURA DE LA INOCUIDAD EN DISTINTOS ESTÁNDARES Y LEGISLACIÓN ESTÁNDARES Y LEGISLACIÓN
 - 6.1. IFS
 - 6.2. BRC
 - 6.3. FSSC 22.000
7. LEGISLACIÓN



MODALIDAD:

Teleformación

FECHAS:

Consultar próxima convocatoria

DURACIÓN:

30 horas

IMPORTE:

225€/persona

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.

+INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com