

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cod.: CA2023

La cultura de la seguridad alimentaria se ha incluido en el Codex como un principio general de higiene y en el Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los alimentos, a través del Reglamento (UE) 2021/382, por lo que las empresas del sector agroalimentario deberán implantar instrumentos para crear una cultura de seguridad alimentaria adecuada, que esté adaptada a su tamaño y naturaleza, y deberán evidenciar su cumplimiento.

Anteriormente, GFSI ya lo introdujo como requisito de evaluación comparativa y, por tanto, lo incluyen como requisito normas de certificación en seguridad alimentaria como IFS, BRC Global Standard y FSSC 22000.

La idea básica es que los sistemas y las políticas no son suficientes para lograr la seguridad alimentaria de manera sostenible en una empresa, sino que se requieren medidas dirigidas a aumentar la conciencia de los empleados que comporten cambios reales de actitud y comportamiento.

OBJETIVOS

- Describir el concepto de cultura de seguridad alimentaria.
- Analizar las dimensiones de la cultura de seguridad alimentaria según GFSI.
- Evaluar los requisitos de cultura de seguridad alimentaria de los estándares GFSI (IFS, BRC y FSSC 22000) y en el Reglamento (UE) 2021/382.
- Adquirir los conocimientos necesarios para la planificación del proceso de identificación, medición y mejora de la cultura de seguridad alimentaria a lo largo de la organización.

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción a la cultura de seguridad alimentaria

1. Fundamentos de la cultura de seguridad alimentaria
2. Requisitos de cultura de seguridad alimentaria en IFS, BRC y FSSC 22000

Módulo 2. Plan de Cultura de seguridad alimentaria

1. Preparación y desarrollo del Plan de cultura de seguridad alimentaria
2. Implantación, verificación y mantenimiento del Plan de cultura de seguridad alimentaria

Apartado práctico

1. Estudio del caso. Cuestionario de autoevaluación cultura de seguridad alimentaria
2. Estudio del caso. Pasos para avanzar en el nivel de madurez de la cultura de seguridad alimentaria
3. Estudio del caso. Programa de cultura de seguridad alimentaria



MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
30 horas

IMPORTE:
225€/persona
(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

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

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com