CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cod.: CA2023-24

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.

DESTINATARIOS

Dirigido a directores de calidad y de producción, responsables de áreas, técnicos implicados en sistemas de calidad y seguridad alimentaria, consultores y asesores especializados en seguridad alimentaria que quieran dar soporte a sus clientes en la implantación de las normas.

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 Food, BRCGS 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 Food, BRCGS 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:
35 horas

IMPORTE:
260€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

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