



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **6 horas**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



## **Desarrollo y mejora de la cultura de inocuidad alimentaria**

### **Titulación:**

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título: **Certificado de Desarrollo y mejora de la cultura de inocuidad alimentaria**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

### **Presentación:**

Muchas organizaciones son conscientes de que, a pesar de la inversión en formación en inocuidad de los alimentos que realizan, de la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y de la realización de auditorías periódicas, todavía no es suficiente para cumplir con las exigencias del mercado y proteger la salud de los consumidores.

En este sentido, los expertos en la materia han vinculado esta deficiencia con el concepto de cultura de seguridad alimentaria, que puede definirse como los valores, creencias y normas compartidas en una organización que afectan a la forma de pensar y al comportamiento en relación a la inocuidad alimentaria de todos los empleados.

La relevancia que está cobrando este aspecto en el sector agroalimentario se palpa al incluirse como exigencia a nivel legislativo y en los requisitos solicitados por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) para el reconocimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria existentes como, por ejemplo, IFS o BRC.

Por lo tanto, las empresas del sector deben hacer frente a este nuevo reto con el fin de lograr que toda la organización, desde la alta dirección hasta los trabajadores de primera línea, estén fielmente comprometidos con las prácticas de inocuidad alimentaria que garantizarán la protección total de una población que cada vez consume una mayor proporción de alimentos elaborados fuera de sus hogares.

## Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos los **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en conocer los aspectos más relevantes en los que se fundamenta una robusta cultura de inocuidad alimentaria para impulsar su desarrollo y mejora en las organizaciones.

En especial, el curso está dirigido a:

- **Dueños** de empresas alimentarias.
- **Directivos** de empresas alimentarias.
- **Miembros del equipo de inocuidad:** responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- **Consultores y asesores** especializados en seguridad alimentaria.

## Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para desarrollar e impulsar la mejora de la cultura de inocuidad alimentaria en una organización.

Una vez finalizada la acción formativa y superado el preceptivo examen, los alumnos serán capaces de:

- Saber en qué consiste la cultura de inocuidad alimentaria.
- Conocer la legislación aplicable a las organizaciones en materia de cultura de inocuidad alimentaria.
- Profundizar en la importancia del desarrollo de una óptima cultura de inocuidad alimentaria en las organizaciones.
- Conocer y comprender las dimensiones que constituyen una cultura de inocuidad alimentaria robusta según el criterio de GFSI.
- Abordar las pautas para emprender un plan de acción.
- Conocer las exigencias de los estándares BRC e IFS sobre el impulso de la mejora de la cultura de inocuidad de los alimentos en las organizaciones.

## Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera de gestión** para alcanzar el liderazgo.

Una de las piezas clave para el desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria robusta en una organización es el liderazgo. La figura del líder es fundamental para lograr impulsar los cambios de hábitos y creencias en los empleados que afectan de forma directa sobre la inocuidad de los alimentos elaborados.

## PROGRAMA:

- Introducción sobre la cultura de inocuidad alimentaria
- Legislación aplicable
- Dimensiones de una cultura de inocuidad alimentaria según GFSI
  - Visión y misión
  - Personas
  - Consistencia
  - Adaptabilidad
  - Concienciación sobre los peligros y riesgos
- Plan de acción
- Cultura de inocuidad alimentaria en IFS (v.7) y BRC (v.8)
- Casos prácticos



**Aula virtual**



**Consultar web**



**6 horas**



**Consultar web**



**Español**



**Seguridad alimentaria**



Bureau Veritas Formación

✉ [formacion@bvbs.es](mailto:formacion@bvbs.es)

☎ 900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad