



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **E-learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **10 horas – 1 mes**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Evaluación y mejora de la cultura de inocuidad alimentaria

Titulación:

Los participantes en el curso recibirán a la finalización del mismo el certificado del curso Evaluación y mejora de la cultura de inocuidad alimentaria. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.



El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

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 en la Unión Europea 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 evaluar, desarrollar e impulsar la mejora de la cultura de inocuidad alimentaria en una organización.

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Saber en qué consiste la cultura de inocuidad alimentaria y profundizar en la importancia de un desarrollo robusto de esta.
- Conocer y comprender los distintos ámbitos de la cultura de inocuidad alimentaria para proceder a su evaluación.
- Aprender los distintos métodos para llevar a cabo el autodiagnóstico de la cultura de inocuidad alimentaria y poder identificar las debilidades y fortalezas de esta.
- Abordar las pautas para emprender un plan de acción.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera** para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

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:

Evaluación y mejora de la cultura de inocuidad alimentaria

- **Importancia de la cultura de inocuidad alimentaria.** Concepto, marco normativo y ámbitos de estudio que caracterizan a la cultura de inocuidad alimentaria en una organización.
- **Evaluación de la cultura de inocuidad alimentaria y plan de acción.** Diagnóstico inicial, métodos para la evaluación, elaboración de un plan de acción y verificación.



E-learning



Consultar web



10 horas



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria



**CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA**

Bureau Veritas Formación



formacion@bvbs.es



900921292



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