



TEMARIO

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

DURACIÓN:
8 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

La Cultura de Inocuidad Alimentaria es fundamental para la mejora y mantenimiento del Sistema de Inocuidad Alimentaria en la cadena de suministro de alimentos. Todas las organizaciones certificadas en los estándares de GFSI, ahora requieren demostrar la medición, efectividad y mejora de ésta.

Es muy importante señalar que la efectividad de un Sistema de Gestión de Inocuidad ahora no solo estará centrada en los procesos, sino también en el comportamiento de las personas, esto es un enfoque total de sistemas, basado en el conocimiento científico del comportamiento humano, cultural, organizacional y de inocuidad alimentaria. Cuando los empleados, gerentes y líderes se sienten comprometidos personalmente con la inocuidad alimentaria, se hará lo correcto por convicción día a día.

Desarrollar y mantener una Cultura Alimentaria sólida puede ser un desafío para la industria ya que se debe partir de saber qué es, cómo desarrollar y medir, cómo mejorar y qué herramientas y métodos se pueden utilizar para promover y mantener una cultura positiva de Inocuidad Alimentaria.

Este curso está diseñado para que el participante comprenda el concepto de Cultura de Inocuidad Alimentaria, los diferentes componentes señalados por GFSI, la vinculación con Codex Alimentarius y la legislación internacional, y de esta forma poder evaluar y medir la Cultura de Inocuidad para mantener y proponer acciones de mejora.



OBJETIVOS

Los participantes adquirirán conocimiento para:

- Conocer el documento de GFSI y su relación con el CODEX para interpretar las 5 dimensiones del contexto organizacional identificadas por GFSI para la Cultura de Inocuidad.
- Conocer la importancia e impacto del comportamiento y actitudes favorables para la Inocuidad Alimentaria para promoverlas en su organización.
- Desarrollar un plan de autoevaluación, identificando la cultura actual y cuáles son las mejoras por realizar.
- Identificar el nivel de cumplimiento en su organización.



DIRIGIDO A

A cualquier miembro de la organización con responsabilidad en el SGIA:

- Recursos Humanos.
- Dirección.
- Gerencias.
- Líder de Inocuidad.
- Auditores internos.
- Supervisores.



PRERREQUISITOS

- Ninguno.



TEMARIO

- Definición y establecimiento del concepto global de Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- Las 5 dimensiones clave de GFSI que definen la Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- Cultura de Inocuidad positiva y negativa.
- Requisitos en esquemas de certificación GFSI.
- Diagnóstico del nivel de Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- Plan de acciones.
- Medición del desempeño.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

