



Curso Práctico Online de **Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad**

Estrategias para interiorizar los principios de seguridad alimentaria como valores organizacionales de la empresa.

El curso proporciona una aplicación en Excel que permite diseñar e implantar un plan de cultura de inocuidad en cualquier organización, independientemente de su tamaño o de la actividad que lleve a cabo dentro del sector agroalimentario



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad

Presentación

En el año 2017 varios delegados de la OMS se reunieron para analizar la situación de los brotes y las enfermedades de origen alimentario y pudieron observar que después de llevar muchos años aplicándose el sistema APPCC como requisito legal en las empresas e incluso tras el auge en la certificación de los sistemas de seguridad alimentaria, las cifras de muertes asociadas al consumo de alimentos seguían siendo inaceptables ya que, además, se habían mantenido más o menos constantes durante los últimos años. La conclusión a la que llegaron es que la inocuidad alimentaria es entendida todavía por muchas industrias como un mero requisito, en lugar de ser un concepto interiorizado por la organización que marque tanto su estrategia como su forma de ser y de hacer.

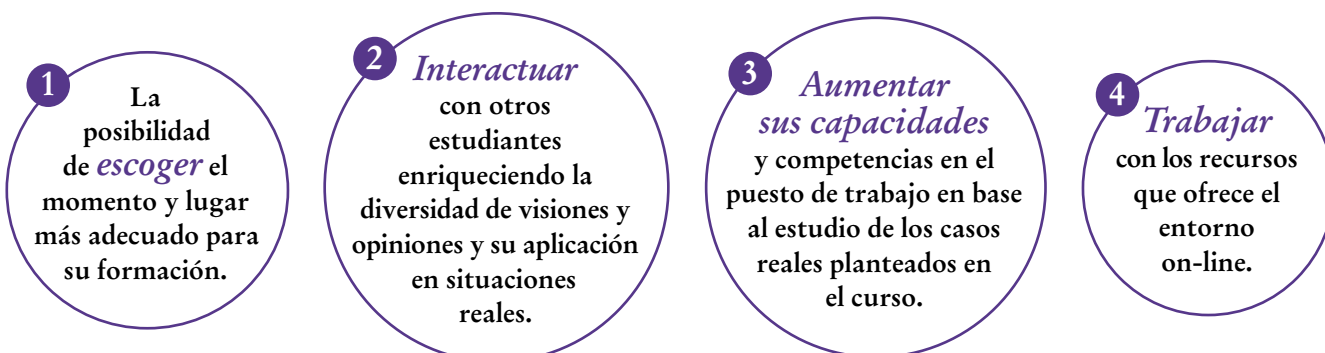
La GFSI (*Global Food Safety Initiative*) define la cultura de inocuidad como “*los valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y a lo ancho de una organización*” y, desde el año 2021, establecer una cultura de inocuidad no es únicamente un requisito exigido por todos los estándares sino que, además, se ha convertido en un requisito legal a cumplir por todas las empresas del sector alimentario.

Con este taller práctico el alumno va a ser capaz de diseñar, implantar y mejorar su propio plan de cultura de inocuidad.

La Formación E-learning

Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad

Objetivos del curso:

- Conocer en qué consiste la cultura de inocuidad en la industria alimentaria y las razones que la justifican.
- Describir de forma práctica cómo dar cumplimiento a los requisitos exigidos por los principales estándares de calidad e inocuidad (BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000) en lo que se refiere a la implantación de un Plan de Cultura de la Inocuidad.
- Describir de forma práctica y con ejemplos cuáles son las dimensiones o líneas de trabajo sobre las que actuar en una organización para conseguir la implantación de un plan de cultura de inocuidad eficaz.
- Conocer las últimas tendencias en materia de cultura de inocuidad.
- Demostrar el por qué la inocuidad alimentaria es una parte esencial de la estrategia de toda empresa del sector.

“ Descubra cómo integrar la inocuidad alimentaria en la estrategia y operaciones de la empresa ”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la industria alimentaria que quieran tener una amplia visión de las estrategias y metodologías existentes para la implantación o fortalecimiento de una cultura de inocuidad y seguridad alimentaria en la empresa.

Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

4 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Definición y justificación del concepto de cultura de inocuidad

4 horas

Hoy más que nunca se hace hincapié en el concepto de cultura de inocuidad, hasta el punto que se ha convertido en un requisito de obligado cumplimiento para cualquiera de los estándares del sector alimentario. Todos los operadores de empresas alimentarias tienen que construir una cultura positiva de inocuidad de los alimentos demostrando su compromiso con el suministro de alimentos seguros y aptos.

- 1.1. Justificación.
- 1.2. Definición del concepto de cultura de inocuidad.
- 1.3. Conceptos de partida.

MÓDULO 2. La cultura de la inocuidad en los distintos estándares de calidad e inocuidad alimentaria

4 horas

Establecer un plan de cultura de inocuidad en la empresa es un requisito que recogen todos los estándares de certificación vinculados al sector alimentario ya que, entre otras cosas, es un requisito legal.

- 2.1. Requisitos para BRCGS v9.
- 2.2. Requisitos para IFS Food v8.
- 2.3. Requisitos para FSSC 22000 v6.

Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad

MÓDULO 3. Análisis de las dimensiones de la cultura de la inocuidad

8 horas

La inocuidad alimentaria no es simplemente un requisito regulatorio, es un pilar fundamental para el éxito y la supervivencia de cualquier empresa en la industria alimentaria. La protección de la salud pública, la prevención de costos financieros significativos y la preservación de la reputación son razones contundentes para que las empresas inviertan de manera proactiva en prácticas y estándares de inocuidad alimentaria.

3.1. ¿Cómo evidenciar una adecuada gestión de la cultura de la inocuidad?

3.1.1. Integrar la inocuidad alimentaria en la gestión estratégica de la organización.

3.2. Diseñar, implantar y mantener nuestro plan de inocuidad alimentaria:

3.2.1. Dimensión: personas.

3.2.2. Dimensión: consistencia.

3.2.3. Dimensión: adaptabilidad.

3.2.4. Dimensión: concienciación respecto a peligros y riesgos.

3.3. ¿Cuáles son las últimas tendencias en materia de cultura de inocuidad?

MÓDULO 4. Aplicación informática para la medición de la cultura de inocuidad e implantación del plan de cultura de inocuidad

14 horas

4.1. Modelo de encuesta.

4.2. Evaluaciones.

4.3. Significancia estadística.

4.4. Evaluación de resultados.

4.5. Diseño, implantación y seguimiento del plan de cultura de inocuidad.

Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad

Autor



José Luis Delgado

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ingeniero de Industrias Alimentarias. Máster en Gestión de Industrias Agroalimentarias. Auditor de Calidad certificado por la EOQ (European Organization for Quality). Máster en Calidad Total y Excelencia Empresarial, ha sido Responsable de Calidad y Atención al Cliente de LIDL España.

Actualmente es Director de Proyectos en ACE-IGS.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

