



## Curso Cultura de la Inocuidad

### Descripción del curso

#### Introducción:

PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá el concepto de cultura de inocuidad y será capaz de desarrollar e implementar planes para impulsarla dentro de su organización.

#### Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad, inocuidad, producción, almacenes, mantenimiento y logística.

**Instructor:** Con más de 15 años de experiencia en inocuidad alimentaria.



8h  
De duración

**Metodología:** 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

# Temario general

## 1. Introducción a la cultura de inocuidad

- ¿Qué es la cultura de inocuidad?
- La cultura de inocuidad como nuevo requisito en los sistemas de inocuidad
- Intención e importancia de las auditorías no anunciadas
- Limitación en la exclusión de productos del alcance
- Los valores de la empresa

## 2. Opciones para impulsar la cultura de inocuidad

- Responsabilidad de la dirección
- Ajuste de la política de inocuidad
- Capacitación y toma de conciencia del personal
- Notificación de incidentes reales o potenciales
- Empoderamiento de colaboradores
- Retroalimentación de colaboradores
- Los planes HACCP como corazón del sistema de inocuidad

## 3. Planificación, seguimiento y medición

- Actividades y tiempos de ejecución
- Evaluación de la eficacia
- Revisión por la dirección

## 4. Conclusiones