



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