



CURSO CULTURA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Descripción del curso:

Este curso permite obtener los conocimientos en la cultura de seguridad alimentaria. La cultura de la seguridad alimentaria se ha incluido en el Codex como un principio general de higiene y en el Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los alimentos, a través del Reglamento (UE) 2021/382, por lo que las empresas del sector agroalimentario deberán implantar instrumentos para crear una cultura de seguridad alimentaria adecuada, que esté adaptada a su tamaño y naturaleza, y deberán evidenciar su cumplimiento.

La realización de esta formación permitirá a los participantes conocer qué es la Cultura de la seguridad alimentaria y les ayudará a desarrollar e implantar planes para mejorarla en una organización.

Objetivos:

- Describir el concepto de cultura de seguridad alimentaria.
- Analizar las dimensiones de la cultura de seguridad alimentaria según GFSI.
- Evaluar los requisitos de cultura de seguridad alimentaria de los estándares GFSI (IFS Food, BRCGS y FSSC 22000) y en el Reglamento (UE) 2021/382.
- Adquirir los conocimientos necesarios para la planificación del proceso de identificación, medición y mejora de la cultura de seguridad alimentaria a lo largo de la organización.



Temario:

- INTRODUCCIÓN
- DIMENSIONES DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN GFSI.
- CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN ESTÁNDARES GFSI: IFS, BRCS, FSSC22000.
- HERRAMIENTAS PARA DESARROLLAR EL PLAN DE IMPLANTACIÓN DE CULTURA DE INOCUIDAD. CASO PRÁCTICO.

Resumen:

11 horas lectivas

Coste: 82€ (incluye bonificación del curso)