

Cultura de la Inocuidad Alimentaria

Temario



Objetivo:

El participante comprenderá el concepto de Cultura de la Inocuidad Alimentaria, las 5 dimensiones clave señalada por la GFSI, la vinculación con el Codex Alimentarius y la internacional, y de esta forma podrá evaluar y medir la Cultura de Inocuidad para mantener y proponer acciones de mejora.

Proporcionar competencias, conocimientos y habilidades necesarias sobre los requisitos que se deben cumplir las empresas del sector agroalimentario que deseen en materia de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria, legislación vigente y mecanismos de control para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria desde el enfoque de Cultura de la Inocuidad Alimentaria.

La Cultura de la 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.

Dirigido a:

- Personal interesado en comprender la Cultura de la Inocuidad Alimentaria, supervisores, coordinadores o gerentes de Inocuidad y calidad, personal operativo del área de producción, empresas productoras del sector agrícola para consumo humano, productores agrícolas interesados en certificarse en algún estándar de la GFSI, asesores o consultores agrícolas, profesionistas y estudiantes que deseen conocer este tema.

Entregables

- Constancia DC3
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

Dinámica de trabajo:

- Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender la Cultura de la Inocuidad Alimentaria en toda la cadena productiva.

Temario:

- Definición y establecimiento del concepto global de Cultura de la 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.

Duración:

- 1 día/8 h
- Horario: 9:00-17:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer





CONTÁCTANOS:



capacitacion@cemacertificacion.com



[\(+52\) 33 20 45 02 17](tel:+523320450217)



Guadalajara, Jalisco, México.