



Confidence
Academy



CURSO ONLINE

ELABORACIÓN DE UN PLAN DE CULTURA DE CALIDAD E **INOCUIDAD ALIMENTARIA**

DURACIÓN: 08 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

INTRODUCCIÓN

Este curso reconoce la importancia de los enfoques tradicionales para la inocuidad alimentaria, como la comprensión de los peligros específicos, microbiología, control de peligros físicos, contaminación posterior al proceso y HACCP, pero también ayuda a los participantes a comprender que estos enfoques tradicionales mejorarán enormemente al trabajar hacia una cultura positiva de inocuidad alimentaria.

La definición básica de una cultura de inocuidad alimentaria es donde la gerencia y los colaboradores de la industria alimentarias comparten las mismas actitudes, valores y prácticas hacia la seguridad de los alimentos. Una cultura de inocuidad alimentaria puede ser positiva, pobre o complaciente, por lo tanto, el trabajo de los líderes es construir mantener y mejorar una cultura positiva, sólida e inspiradora.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Este curso está orientado a comprender las dimensiones de cultura de inocuidad de acuerdo a GFSI, permitiendo realizar diagnóstico de cultura de inocuidad, lo que facilitará el diseño del plan de cultura y definiendo las métricas para evaluar la eficacia el plan implementado.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Personal de las empresas que tienen como responsabilidad la gestión de inocuidad alimentaria.
- Supervisores y personal responsable de áreas.
- Jefes de Aseguramiento de la Calidad.
- Gerentes y jefes de Plantas.

OBJETIVO GENERAL

El objetivo de este curso es hacer proporcionar herramientas a líderes de la organización para la implementación de elementos que contribuyan a la construcción de una cultura de inocuidad basada en la gestión.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer y comprender los elementos que permiten desarrollar una cultura positiva de inocuidad alimentaria.
- Comprender los requisitos de inocuidad alimentaria de acuerdo con GFSI.
- Entregar herramientas que permitan aplicar los elementos y principios de gestión para la construcción de una cultura positiva de inocuidad alimentaria.

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD

- ¿Por qué trabajar hacia una cultura de inocuidad?
- Definiendo una cultura de inocuidad
- Cultura de inocuidad: Causa y efecto
- Enfoque de cultura de inocuidad
- PGHA CXC-1-1969 Rev2020 Codex

MÓDULO II: LA CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD Y ESTÁNDARES GFSI

- Cultura del “Zero Defect”
- Descubrir las conductas y comportamientos alineados con la inocuidad
- Cultura de Inocuidad y cumplimiento normativo
- Cultura de inocuidad y Codex Alimentarius
- Estándares GFSI y Cultura de inocuidad

MÓDULO III: ELEMENTOS DE CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD

- Dimensiones de cultura de inocuidad en GFSI:
- Visión, Misión
- Personas
- Consistencia
- Adaptabilidad
- Peligro y Riesgos

MÓDULO IV: PLAN DE CULTURA DE INOCUIDAD

- El sistema de gestión de inocuidad como base de la cultura de inocuidad
- Gestión de los procesos desde la cultura reactiva a la proactiva





Confidence
Academy

Contacto Comercial

Camila Muñoz F.

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora C.

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

