



CURSO PRACTICO DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **30 junio 2021**

Fecha de fin: **2 julio 2021**

Duración: **9 horas**

Horarios: **11:00 a 14:00h**

Ubicación: **Zoom**

Modalidad: **Online**

Precio: **560€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(392,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(448,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-56,00€/INS)

Introducción

Las prácticas en inocuidad alimentaria siguen teniendo gran importancia y las empresas alimentarias dedican buena parte de sus recursos a diseñar e implantar políticas, planes y programas que permitan asegurar a los consumidores los elevados estándares de inocuidad de los productos que la sociedad exige.

No obstante, a pesar de los actuales modelos de sistemas de seguridad alimentaria y los esfuerzos de las empresas por garantizar la seguridad de sus productos, las enfermedades transmitidas por alimentos siguen siendo un problema y cada año se producen nuevos brotes de intoxicación alimentaria. La Organización Mundial de la Salud estima que casi 1 de cada 10 personas se encuentra enferma por ingerir alimentos procesados o preparados por otros.

Los más recientes y graves incidentes de seguridad alimentaria poseen un factor humano y se relacionan con las prácticas, actitudes o comportamientos de los empleados, donde las inspecciones reglamentarias, ni los sistemas y procedimientos implantados o la formación impartida a los empleados pueden cambiar este hecho por sí solas.

Por tanto, para alcanzar la seguridad alimentaria y lograr unas prácticas correctas, se debe ir más allá de las políticas o las normas obligatorias establecidas por los estándares de seguridad e higiene alimentaria y adoptar medidas que aumenten la conciencia individual y creen cambios reales de comportamiento. Es decir, implantar una cultura empresarial basada en "la cultura de seguridad alimentaria".

Entendemos por cultura de seguridad alimentaria como el conjunto de actitudes, valores y prácticas de una empresa relacionadas con la

inocuidad de los alimentos y que se transmite directa e indirectamente a sus empleados. Este concepto, está tomando relevancia últimamente ya que se ha incluido en el Codex como un principio general de higiene de los alimentos y en el reglamento 852/04 sobre higiene de los alimentos, anteriormente la GFSI ya la introdujo como requisito de evaluación comparativa y, por ende, lo incluyen normas como IFS, BRCGS, FSSC 22000.

Este curso le permitirá planificar el proceso de identificación, medición y mejora de la cultura de seguridad alimentaria de su propia organización. Aprenderán qué es la cultura y cómo implantar planes para mejorarla.

Objetivos

Los objetivos de este curso son:

- Conocer el concepto de cultura de seguridad alimentaria, los comportamientos de liderazgo y los diversos modelos para medir la cultura en la empresa.
- Adquirir los conocimientos para:
 - diagnosticar la cultura de calidad e inocuidad alimentaria en su empresa
 - elaborar un plan de acción para mejorar la cultura de seguridad alimentaria de la organización

Dirigido a

Todo el personal pertenecientes a las áreas de dirección, recursos humanos, producción, calidad y seguridad alimentaria de empresas que deseen mejorar el nivel de cultura de seguridad alimentaria.

Metodología

Los contenidos del curso serán desarrollados de manera teórico-práctica mediante exposición y presentación con PowerPoint y ejemplos prácticos a través de videoconferencia.

La exposición de los contenidos tendrá lugar en conexión síncrona con los participantes, los cuales se conectan a la videoconferencia con un ordenador dotado de audio y video para asistir a la sesión formativa desde su propio puesto de trabajo, en el horario predeterminado.

La presencia simultánea de profesor y alumnos permite interactuar durante todo el curso y atender las dudas y consultas.

Programa

DÍA 30 JUNIO

11:00-11:15h

Presentación y aspectos prácticos del curso.

11:15-12:30h

Módulo 1 – Definiciones y criterios.

Introducción a la Cultura de seguridad alimentaria.

1. Concepto, evolución y aspectos relevantes.
2. Declaración de posición de cultura de inocuidad de GFSI (Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria).

Preguntas y respuestas.

12:30-12:45h **Pausa**

12:45-14:00h

Módulo 2 – Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la cultura.

Preguntas y respuestas.

DÍA 1 JULIO

11:00-11:15h Repaso temas día anterior.

11:15-12:30h

Módulo 3 – Cultura de seguridad alimentaria.

El factor humano y su influencia en la prevención.

1. El comportamiento como causa de los incidentes.
2. Relación entre el compromiso y la responsabilidad.
3. Liderazgo y cultura.

Preguntas y respuestas.

12:30-12:45 **Pausa**

12:45-14:00h

Módulo 4 – Creación de el equipo de cultura y cómo medir el estado de la cultura.

Cómo medir la cultura de seguridad alimentaria en una organización.

1. Dimensiones para la evaluación.
2. Diagnóstico de nivel de cultura en seguridad alimentaria.

Preguntas y respuestas.

DÍA 2 JULIO

11:00-11:15h Repaso temas día anterior.

11:15-12:30h Ejercicio: encuestas para diagnosticar el nivel de cultura.

12:30-12:45 **Pausa**

12:45-13:45h

Módulo 4 – Creación de el equipo de cultura y Como medir el estado de la cultura (continuación).

Etapas y elementos clave en la implementación de un programa de mejora de cultura de seguridad alimentaria

1. Acciones, responsables y plazos
2. Integración de las acciones en los procesos y en los diversos niveles
3. Indicadores medición de acciones y de mejora de cultura
4. Verificación de la eficacia de las acciones

Preguntas y respuestas.

13:45-14:00h

Cuestionario evaluación. Clausura del curso.