ainia
learning

DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **12 septiembre 2022**
Fecha de fin: **14 septiembre 2022**
Duración: **9 horas**
Horarios: **11:00-14:00**
Ubicación: **Zoom**
Modalidad: **Online**

Precio: **560€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(392,00€)	(448,00€)	(-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:
o diagnosticar la cultura de calidad e inocuidad alimentaria en su empresa
o 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

Módulo 1.- Introducción a la Cultura de seguridad alimentaria

1.1. Concepto, evolución y aspectos relevantes
1.2. Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la cultura
1.3. Declaración de posición de cultura de inocuidad de GFSI (Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria)
1.4. El factor humano y su influencia en la prevención

Módulo 2. Etapas y elementos clave en la implementación de un programa de mejora de cultura de seguridad alimentaria
2.1. Creación del equipo de cultura
2.2. Diagnóstico de situación. Herramientas disponibles
2.3. Plan de acción: implantación
2.4. Revisión eficacia. Medición del progreso
2.5. Documentar el desarrollo de la cultura

Módulo 3. Cómo promover y mantener una cultura positiva de seguridad alimentaria
3.1. Actividades que pueden ser documentadas e implementadas por los responsables de calidad
3.2. Actividades que deben ser documentadas e implementadas de forma conjunta entre la alta gerencia y responsables de calidad
3.3. Actividades que deben ser documentadas e implementadas por la alta gerencia