



## CURSO PRÁCTICO DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **15 septiembre 2025**  
Fecha de fin: **17 septiembre 2025**  
Duración: **9 horas**  
Horarios: **11:30h - 14:45h (con 15min. de pausa)**  
Ubicación: **Zoom**  
Modalidad: **Online**

Precio: **629€**

### Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
<b>-30%</b>	<b>-20%</b>	<b>-10%</b>
(440,30€)	(503,20€)	(-62,90€/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**

- 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**

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, tomando como base los documentos PAS 320:2023 2023 Developing and sustaining a mature food safety culture – Guide y el documento expositivo de GFSI “Cultura de inocuidad alimentaria”.

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.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el

certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

## **Programa**

- 1. Introducción, definiciones y conceptos relevantes**
- 2. Las 5 dimensiones (GFSI)**
  - 2.1. Visión y misión
  - 2.2. Personas
  - 2.3. Consistencia
  - 2.4. Adaptabilidad
  - 2.5. Conciencia de peligros y riesgos
- 3. Determinación del nivel de madurez. Caso práctico**
- 4. Diseño e implantación del plan estratégico para la mejora de la cultura.**
- 5. Programa de capacitación y su influencia en la cultura**
  - 5.1. Programa de comunicaciones y recordatorios
- 6. Evaluación de la efectividad del plan de mejora de la cultura**
- 7. Alta Gerencia: Revisión del estado de la cultura**
- 8. Mejora continua**
- 9. Documentación**