



Simbiosis
S. Coop. Galega



CURSO ONLINE

**Plan de cultura de
seguridad alimentaria**
según requisitos de normas IFS,
BRCGS y FSSC 22000

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco

Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com

Curso Desarrollo de cultura de inocuidad alimentaria

Horas lectivas: 15

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Presentación

Desde 2021 es obligatorio que las empresas alimentarias dispongan de cultura de seguridad alimentaria. En este curso aprenderás a conocer qué es la cultura de seguridad alimentaria y a elaborar e implementar la Cultura de inocuidad en tu empresa. Conocerás herramientas y metodologías para identificar, medir y mejorar el plan personalizado de Cultura de Inocuidad Alimentaria para tu organización.

Los estándares reconocidos por la GFSI (Global Food Safety Initiative - Iniciativa mundial de seguridad alimentaria) incluyen entre sus requisitos que la organización disponga de una Cultura de la Seguridad Alimentaria. Así, desde 2021, el Reglamento 812/2004 exige que las empresas alimentarias dispongan de cultura de seguridad alimentaria. Su aplicación se hará teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

Objetivos

Aprender las herramientas y metodologías para identificar, medir y mejorar el plan personalizado de Cultura de Inocuidad Alimentaria, conforme a los requisitos de las normas IFS, BRCGS y FSSC 22000.

Este curso tiene como objetivo aprender a fomentar y liderar una cultura de inocuidad alimentaria dentro de la empresa, aplicando principios, prácticas y normativas que garanticen la seguridad alimentaria.

- Comprender los principios fundamentales de la cultura de seguridad alimentaria.
- Aprender la importancia del desarrollo de la cultura de inocuidad alimentaria en las organizaciones.
- Conocer las directrices y requisitos de la GFSI (Global Food Safety Initiative).
- Identificar los puntos clave sobre la cultura de seguridad alimentaria en cada una de las normativas (IFS, BRCGS y FSSC 22000).
- Adquirir los conocimientos necesarios para la elaborar e implantar de un plan de cultura alimentaria en la organización.
- Diseñar e implementar un plan de cultura de seguridad alimentaria conforme a los requisitos normativos, promoviendo estrategias que fomenten el compromiso de los empleados a todos los niveles.
- Aprender a evaluar y medir la cultura de inocuidad alimentaria para realizar un seguimiento y revisión de resultados.

Programa:

INTRODUCCIÓN A LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Importancia de los alimentos
- Riesgos en la producción de alimentos
- Cultura de la organización
- Definiciones
- Importancia de la cultura
- La cultura empresarial
- Cultura de la prevención
- Caso de estudio

DIMENSIONES DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN GFSI

- Dimensión visión y misión
- Dimensión personas
- Dimensión consistencia
- Dimensión adaptabilidad
- Dimensión conciencia del peligro y riesgo

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN ESTÁNDARES GFSI: IFS, BRCGS, FSSC22000. LEGISLACIÓN EN VIGOR

- Cultura inocuidad estándares GFSI
- Cultura de seguridad alimentaria en IFS
- Cultura de seguridad alimentaria en BRCGS V9
- Cultura de seguridad alimentaria en FSSC22000
- Legislación actual

HERRAMIENTAS PARA DESARROLLAR EL PLAN DE IMPLANTACIÓN DE CULTURA DE INOCUIDAD. CASO PRÁCTICO

- Herramientas del plan
- Declaración de la política: Política de calidad y seguridad alimentaria
- Ejemplo: Redacción de la política
- Análisis inicial
- Objetivos y metas a alcanzar
- Planificación anual de actividades
- Actuaciones para implantación del plan de inocuidad
- Revisión del plan

Docente

Begoña Carro Barros

Licenciada en CC. Químicas. Máster en enología y viticultura.

Experiencia en auditorías de seguridad alimentaria, cualificación esquemas IFS, BRCGS, FSSC22000.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avalués

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

