

# Taller práctico para la medición de la Cultura de Inocuidad Alimentaria | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

## FINALIDAD

**Aprende a elaborar un Plan de la Cultura de Inocuidad y a medir su implantación en la industria agroalimentaria**

En 2017 varios delegados de la OMS se reunieron para analizar la situación de los **brotes y enfermedades de origen alimentario** en Europa y pudieron observar que después de llevar muchos años aplicándose el sistema APPCC como requisito legal en las empresas, e incluso tras el auge en la certificación de los sistemas de seguridad alimentaria, las cifras de muertes asociadas al consumo de alimentos siguen siendo inaceptables y, además, se ha mantenido más o menos constante durante los últimos años.

La conclusión a la que llegaron es que la **inocuidad alimentaria** es entendida todavía por muchas industrias como un mero requisito, en lugar de ser un **concepto interiorizado** por la organización que marque su **estrategia** y su forma de ser y de hacer, en definitiva, sus principios y valores.

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS DEL CURSO

La finalidad principal del curso es dotar a los alumnos de una herramienta que les permita elaborar un Plan de Gestión de la Cultura de Inocuidad que cumpla con los requisitos de los diversos estándares de seguridad alimentaria. En concreto los objetivos son:

- > Conocer en qué consiste la Cultura de la Inocuidad en la industria alimentaria y las razones que la justifican.
- > Conocer qué exigen los distintos estándares de seguridad alimentaria al respecto.
- > Facilitar a los alumnos una hoja de cálculo que les permita evidenciar de forma objetiva cómo se lleva a cabo el análisis de situación respecto a la Cultura de Inocuidad, cómo evaluarla y cómo asociar acciones y objetivos para mejorarla.



### DIRIGIDO A

Dirigido a gerentes de la industria alimentaria, responsables de inocuidad, consultores y auditores de seguridad alimentaria.

## METODOLOGÍA Y PROFESORADO

### METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Taller práctico para la medición de la Cultura de Inocuidad Alimentaria | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

## PROFESORES

> **José Luis Delgado Peirotn.** Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

## PROGRAMA

CLASES ONLINE 1 EN DIRECTO: 4 HORAS

DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL CONCEPTO DE CULTURA DE INOCUIDAD

LA CULTURA DE INOCUIDAD EN LOS DISTINTOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CLASES ONLINE 2 EN DIRECTO: 4 HORAS

TALLER PRÁCTICO DE ELABORACIÓN DEL PLAN DE GESTIÓN DE CULTURA DE INOCUIDAD

- > Elaboración de la encuesta de análisis de situación.
- > Evaluación de los resultados y categorización.
- > Planificación de acciones.

**ENTREGABLE: HERRAMIENTA INFORMÁTICA PARA LA EVALUACIÓN OBJETIVA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD Y CREACIÓN DEL PLAN DE CULTURA DE INOCUIDAD**



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)