

CULTURA DE SEGURIDAD Y CALIDAD

Conforme a los lineamientos establecidos por FSSC 22000 versión 6.0 e IFS Food versión 8.

Fecha de inicio



A convenir

Metodología



Virtual/
Presencial

Duración



8 Horas

Propósito de formación:

Presentar estrategias para incentivar la Cultura De Seguridad Y Calidad, mediante estrategias enfocadas al cambio y fortalecimiento del comportamiento organizacional y su impacto, conforme a los requisitos GFSI.

Dirigido a:

Representantes de la alta dirección y líderes de planta, coordinadores de calidad e inocuidad, equipos responsables del diseño e implementación de sistemas de gestión bajo FSSC 22000 o IFS Food, consultores técnicos y auditores. Personal interesado en adquirir las competencias para incentivar la Cultura De Seguridad Y Calidad y desempeñar funciones de seguridad alimentaria.

Contenido:

- Fundamentos normativos de cultura de inocuidad (Codex y estándares GFSI).
- Elementos clave: compromiso gerencial, comunicación, formación, retroalimentación y medición.
- Integración de la cultura en el sistema de gestión: política, objetivos y revisión por la dirección.
- Indicadores y metodologías para la medición y seguimiento del desempeño cultural.
- Herramientas prácticas para diagnóstico, planificación y mejora continua.
- Requisitos documentales y evidencias requeridas en auditorías GFSI.
- Plan de cultura calidad e inocuidad.
- Repetición, Modelación, Incentivos y Sanciones.

