

Taller de desarrollo de un Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria



Metodología para identificar nuestro punto de partida, definir objetivos, desarrollar un plan de acción y medir la eficacia del sistema para una mejora continua.

-
19 de marzo Online.

Online

-
De 9:30 a 14:00 y de 15:30 a 17:30

Objetivos de esta Formación

- Saber cómo determinar el punto de partida de la empresa e identificar prioridades de mejora
- Identificar indicadores para poder establecer los objetivos de mejora del sistema
- Practicar una metodología para la definición de las actuaciones dirigidas a fomentar la cultura de seguridad alimentaria
- Conocer los mecanismos de evaluación de la madurez y auditoría del sistema

Dirigido a

- Empresas del sector Alimentación: fabricantes, distribuidores y operadores de restauración organizada
- Profesionales de las áreas de la seguridad alimentaria encargados de desarrollar un plan de cultura de seguridad alimentaria

Programa

Introducción a la cultura de seguridad alimentaria

- Requisitos actuales para la definición de un plan de cultura de seguridad alimentaria.
- Definición, hoja de ruta y plan de mejora.

Primer paso para implantar la cultura: la determinación del punto de partida

- Análisis de los resultados del sistema
- Conocer la opinión de los trabajadores
- **Ejercicio práctico:** Identificación de fortalezas y debilidades

Trazar el camino de mejora: el establecimiento de objetivos

- Identificar los principales indicadores del sistema
- Establecer objetivos medibles y concretos para evaluar la mejora del sistema
- **Ejercicio práctico:** Definición de objetivos y selección de indicadores

Trabajar el plan de acción: la definición de medidas que fomenten la cultura

- Definición de actuaciones para la consecución de los objetivos de mejora.
- Identificación de recursos necesarios, aliados internos y calendarización.
- **Ejercicio práctico:** Definir acciones concretas para conseguir los objetivos.
- Seguimiento del plan de acción y medidas correctoras.

Evaluar el sistema: eficacia del plan de cultura

- Cómo medir el grado de madurez del sistema
- Cómo auditar la cultura de seguridad alimentaria

Entregaremos un ejemplar de la "Guía de Cultura de Seguridad Alimentaria" de AECOC, documento avalado por el Comité de Seguridad Alimentaria y Calidad de AECOC.

Formadores AECOC



Xavi Pera
Resp. Seguridad
Alimentaria Y Calidad

Precios

Descuento del 20% a partir del 2º inscrito de una misma empresa.

- **No socio 385€**
IVA general (21%) / asistente
- **Socio 320€**
IVA general (21%) / asistente
- **Requisitos para conectarse: Sistema Operativo: Windows Vista – Windows 10, Mac OS X 10.8 – 10.11 Explorador web, Chrome v39 , Firefox v34, Internet Explorer v8 , Microsoft Edge, Safari v6 o una versión más reciente de estos navegadores**

Bonifícate este curso

Para gestionar esta bonificación, se debe poner en contacto con la Fundación Estatal y presentar la documentación requerida al menos 7 días antes del inicio del curso en el caso de formación