

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



OBJETIVOS DEL CURSO

Aplicar herramientas para evaluar la cultura de inocuidad de la organización, empleando acciones y evaluando su efectividad en el marco de los requerimientos normativos.

CONTENIDOS DEL CURSO

Módulo 1

Comprendiendo la cultura organizacional

- Comprendiendo la cultura organizacional
- ¿Qué es la cultura y cómo afecta en los comportamientos?
- ¿Cómo identificar la cultura existente en la organización?
- Factores movilizados de una cultura

Módulo 2

Antecedentes y estructura del protocolo BRC

- Antecedentes y estructura del protocolo BRC
- Cultura de inocuidad bajo la norma BRC V.8 y GFSI
- Plan estratégico para desarrollo y mejora de la cultura de calidad e inocuidad
- Responsabilidad de aviso de productos fuera de especificación o no inocuos
- Sistema de reporte confidencial

Módulo 3

Desarrollo y mejora continua de una cultura de inocuidad

- Desarrollo y mejora continua de una cultura de inocuidad
- Ciclo de gestión del cambio
- Midiendo la cultura de inocuidad
- Planes de acción para el desarrollo de cultura de inocuidad
- 8 pasos de Kotter
- Análisis de eficacia de las actividades

SGS ACADEMY

 sgsacademy.cl

 cl.training@sgs.com

 +56 939 106 435

 [SGS Academy](#)

DURACIÓN DEL CURSO: 8 HORAS

CÓDIGO SENCE: 1238008190

METODOLOGÍA: SINCRÓNICO

ACREDITACIÓN: SGS

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

SGS

Módulo 4

Responsabilidad de aviso de productos fuera de especificación o no inocuos

- Responsabilidad de aviso de productos fuera de especificación o no inocuos
- Toma de conciencia
- Sistema de comunicación confidencia las responsabilidades
- Proceso de evaluación de problemas
- Acciones necesarias

WHEN YOU NEED TO BE SURE

