

# 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 movilizadores 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](http://sgsacademy.cl)



[cl.training@sgs.com](mailto: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**

