

CURSO: DESARROLLO Y MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

*ANFACO-CECOPECA
24 de febrero de 2022*

www.anfaco.es
T.986 469 301
formacion@anfaco.es

CURSO DESARROLLO Y MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad de impartición:	Presencial por Aula Virtual (curso on-line conectado de manera síncrona con el docente)
Fechas:	El 24 de febrero de 2022
Horario:	De 10:00 a 14:00
Duración:	4 horas
Precio:	Asociado ANFACO-CECOPESCA: 175€ (Precio con I.V.A. 211,75€) No asociado: 250€ (Precio con I.V.A. 302,50 €) 10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnos/as de una misma empresa. Curso bonificable a razón de 52€/alumno
Impartición:	Impartición será realizada en castellano por un técnico de BUREAU VERITAS a través de ZOOM.
Más información:	Adolfo Domínguez. T. 986 469 301 o formacion@anfaco.es Ver instrucciones de inscripción al final del documento.
OTROS	El curso se celebrará a distancia a través del programa ZOOM, por lo que el alumno inscrito recibirá un enlace para poder acceder y conectarse para seguir la formación. Este programa permite la interacción entre el alumno y el docente de cara a poder plantear cualquier duda o cuestión que pueda surgir durante la formación. Se requiere la conexión con videocámara y micrófono.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para desarrollar e impulsar la mejora de la cultura de inocuidad alimentaria en una organización. Una vez finalizada la acción formativa, los alumnos serán capaces de:

- Saber en qué consiste la cultura de inocuidad alimentaria.
- Profundizar en la importancia del desarrollo de una óptima cultura de inocuidad alimentaria en las organizaciones.
- Conocer y comprender las dimensiones que constituyen una cultura de inocuidad alimentaria robusta según el criterio de GFSI.
- Abordar las pautas para emprender un plan de acción.
- Conocer las exigencias de los estándares BRC e IFS sobre el impulso de la mejora de la cultura de inocuidad de los alimentos en las organizaciones.

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 1. Introducción sobre la cultura de inocuidad alimentaria. ¿Por qué es obligatoria esta formación?

Módulo 2. Dimensiones de una cultura de inocuidad alimentaria según GFSI

- Visión y misión
- Personas
- Consistencia
- Adaptabilidad
- Concienciación sobre los peligros y riesgos

Módulo 3. Plan de acción

Módulo 4. Cultura de inocuidad alimentaria en IFS (v.7) y BRC (v.8)

Módulo 5. Casos Prácticos

DESTINATARIOS

- Director@s, Responsables de Calidad y Personal Técnico de Empresas Agroalimentarias.

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS: El curso se celebrará en modalidad presencial a través de AULA VIRTUAL el jueves 24 de febrero de 2022. El horario será de 10:00-14:00.

MATERIAL DIDÁCTICO: Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir el curso.

COSTE DE LA ACCIÓN FORMATIVA POR ALUMNO/A:

- 175€ + I.V.A. = **211,75€ a ingresar** para empresas Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- 250€ + I.V.A. = **302,50€ a ingresar** para empresas No Asociadas a ANFACO-CECOPESCA

INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción estará abierto hasta el jueves 17 de febrero o hasta cubrir las 10 plazas disponibles. Enviar la siguiente información a formacion@anfaco.es

1. [Ficha de inscripción cursos ANFACO-CECOPESCA](#)

Una vez recibida la ficha de inscripción, se enviará factura proforma con el importe a ingresar para completar la inscripción.

Más información: Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: formacion@anfaco.es / adolfo@anfaco.es

IMPORTANTE: Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 8 participantes.