

25 de septiembre

---

**DESARROLLO Y  
MEJORA DE LA CULTURA  
DE INOCUIDAD  
ALIMENTARIA**

4 h



01

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

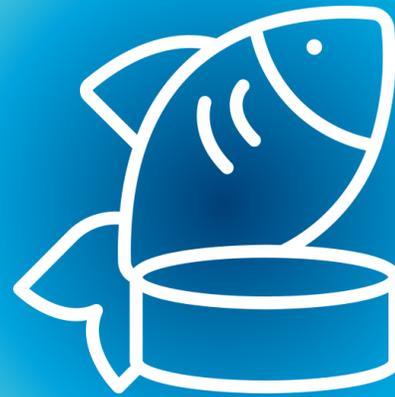


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

Toda empresa debe permanecer comprometida con las prácticas de inocuidad alimentaria que garantizarán la protección total de la población. Así es que, para cumplir con las exigencias del mercado y proteger la salud de los consumidores, cobra especial relevancia cumplir con los requisitos solicitados por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) para el reconocimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria existentes, como IFS o BRCGS.



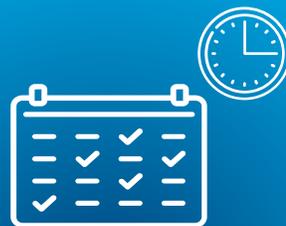


## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves, 25 de septiembre de 2025  
De 10:00 a 14:00 horas  
(4 horas)

Ingeniera Técnica Agrícola y experta en la implantación de sistemas de Calidad y Seguridad alimentaria en empresas: Global GAP, Producción integrada, Agricultura Ecológica, HACCP, Trazabilidad, BRCGS, IFS, ISO 22000, ISO 9000 e ISO 14000 y SA8000 de Responsabilidad Social principalmente. Auditora y directora de proyectos.



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

## OBJETIVOS

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 y comprender las dimensiones que constituyen una cultura de inocuidad alimentaria robusta según el criterio de GFSI.

01

02

03

04

05





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Directores y directoras, responsables de calidad y personal técnico de empresas agroalimentarias, entre otros.

## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como documentación adicional complementaria.



## Desarrollo y mejora de la cultura de inocuidad alimentaria (4 h)

Módulo 1. Introducción sobre la cultura de inocuidad alimentaria.

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 y BRC

Módulo 5. Casos Prácticos

# TARIFAS FORMATIVAS

## DESARROLLO Y MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

175 € (Precio con IVA 211,75 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

250 € (Precio con IVA 302,50 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**  
hasta un máximo de **52 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

# DESARROLLO Y MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

## ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

