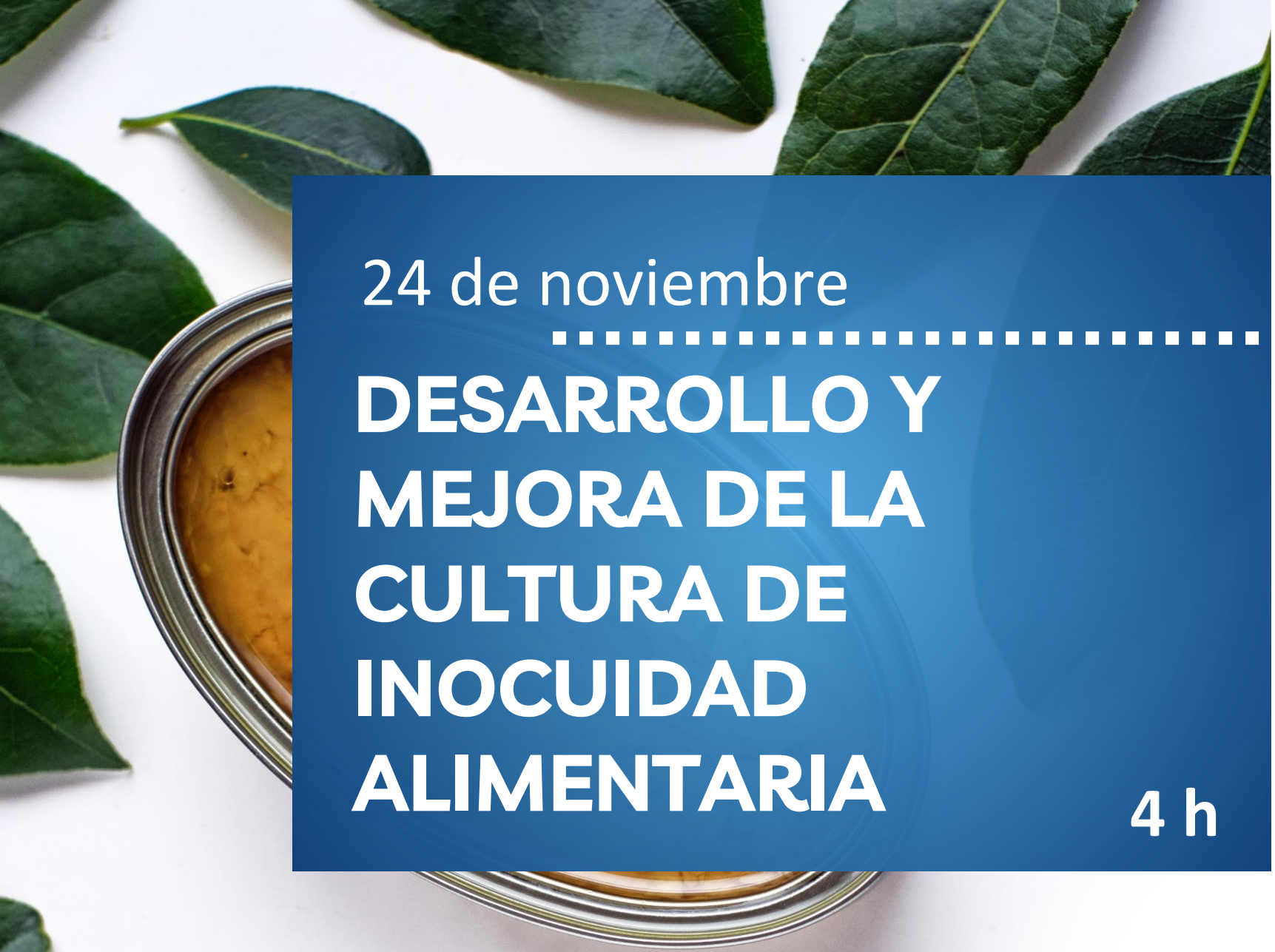


24 de noviembre

DESARROLLO Y MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

4 h

ANFACO CYTMA

ÍNDICE

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.

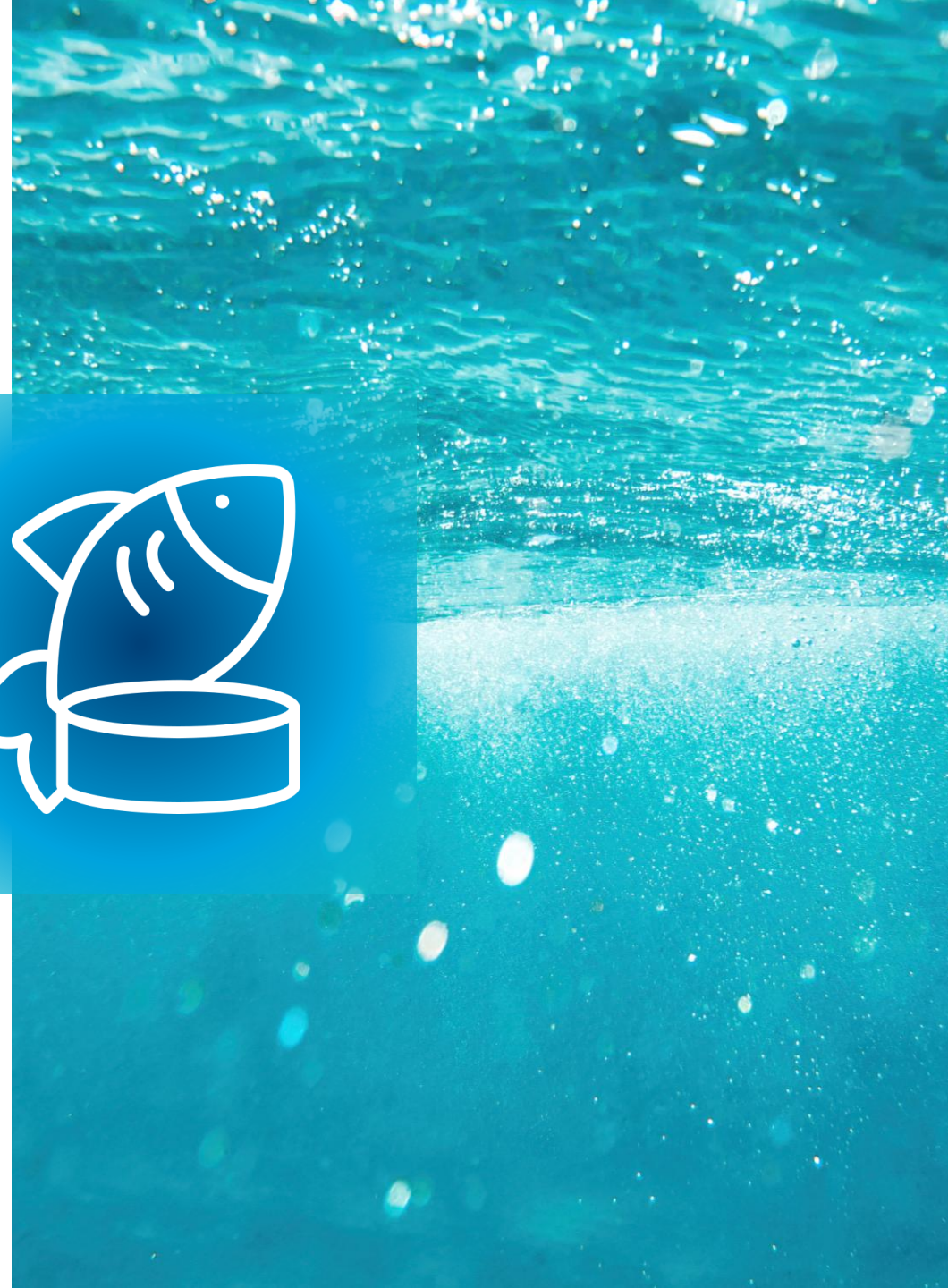
08 **INSCRIPCIÓN**
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

Zona interactiva
Haz clic en las secciones

ANFACO CYTMA

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.



MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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.

FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Martes, 24 de noviembre de 2026
De 10:00 a 14:00 horas
(4 horas)

DOCENTE

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, BRC, IFS, ISO 22000, ISO 9000 e ISO 14000 y SA8000 de Responsabilidad Social principalmente. Auditora y directora de proyectos.

ANFACO CYTMA

MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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.

ANFACO CYTMA

OBJETIVOS



01

Saber en qué consiste la cultura de inocuidad alimentaria.

02

Profundizar en la importancia del desarrollo de una óptima cultura de inocuidad alimentaria en las organizaciones.

03

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

04

Abordar las pautas para emprender un plan de acción.

05

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

ANFACO CYTMA

MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

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

ANFACO CYTMA

MATERIAL DIDÁCTICO

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



ANFACO
CYTMA

PROGRAMA FORMATIVO

MEJORA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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

ANFACO CYTMA

TARIFAS FORMATIVAS

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

ANFACO CYTMA

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.

ANFACO CYTMA

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
Teléfono: 0034 986 469 301
Extensión: 368
www.anfaco.es

