



MCG de México

Curso: Cultura de inocuidad, registrado ante STPS.

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Ingeniero con más de 15 años de experiencia en inocuidad alimentaria.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá el concepto de cultura de inocuidad y será capaz de desarrollar e implementar planes para impulsarla dentro de su organización.

Dirigido a: Jefes y gerentes de calidad, inocuidad, producción, almacenes, mantenimiento y logística

Temario general.

1. Introducción a la cultura de inocuidad

- ¿Qué es la cultura de inocuidad?
- La cultura de inocuidad como nuevo requisito en los sistemas de inocuidad
- Intención e importancia de las auditorías no anunciadas
- Limitación en la exclusión de productos del alcance
- Los valores de la empresa

2. Opciones para impulsar la cultura de inocuidad

- Responsabilidad de la dirección
- Ajuste de la política de inocuidad
- Capacitación y toma de conciencia del personal
- Notificación de incidentes reales o potenciales
- Empoderamiento de colaboradores
- Retroalimentación de colaboradores
- Los planes HACCP como corazón del sistema de inocuidad

3. Planificación, seguimiento y medición

- Actividades y tiempos de ejecución
- Evaluación de la eficacia
- Revisión por la dirección

4. Conclusiones

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos