

MASTERCLASS

Cultura de inocuidad



Descripción del evento

Para introducirnos en el concepto, el Grupo Técnico de Trabajo (GTT) de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) define la Cultura de Inocuidad alimentaria como “valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y a lo ancho de una organización.”

Por ello, las prácticas dedicadas a mantener la inocuidad en toda la cadena alimentaria deberían ser habituales y sistemáticas en una organización. Tales cualidades pueden desarrollarse naturalmente dentro de un marco cultural positivo y de apoyo, aunque las mismas requieran inversión consciente, supervisión estratégica y un continuo compromiso. asado en el documento de la GFSI, “Una Cultura de Inocuidad Alimentaria”, se ha desarrollado este curso, para ayudarle a desarrollar una herramienta incorpore, promueva y evalúe su Cultura de Inocuidad. Entendiendo que cada rol dentro de la organización desempeña un papel para fortalecerla, lo cual genera un beneficio en sus Sistemas de Inocuidad existentes.



Objetivos

- Comprender la Cultura de Inocuidad como parte integrante de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Diseñar, promover y mantener una cultura de inocuidad alimentaria dentro de su organización.



Dirigido a

Directivos, Responsables de Calidad, Responsables del Sistema de Gestión, Profesionales del Sector Agroalimentario y personal administrativo interesados en y aplicar la Cultura de Inocuidad, así como consultores y auditores que requieran conocimiento en el tema.

10
FEBRERO
2022

Horario

De 16:00-18:00 Hora Española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

70

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- ? Concepto de Cultura de Inocuidad
- ? Cultura de Inocuidad, según Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI)
- ? Diseño de una herramienta para medir la Cultura de Inocuidad
- ? La Cultura de Inocuidad en los esquemas GFSI



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>