

MASTERCLASS

Cultura de inocuidad alimentaria



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.

Basado 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.

22

JULIO

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 colaboración 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>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>	<p>Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario</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>	<p>Fecha/s: 19/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad</p>	<p>ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro</p>	<p>ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal</p>
<p>Fecha/s: 18/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 17/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 15/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión</p>	<p>Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d</p>	<p>MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos</p>
<p>Fecha/s: 04/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 03/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 29/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>