

Curso: Cultura de calidad e inocuidad en la industria alimentaria, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación y mejora continua de los sistemas de gestión de inocuidad reconocidos por GFSI.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá como comprender, evaluar y mejorar su cultura de calidad e inocuidad para mejorar el desempeño de la organización y lograr los objetivos del sistema de gestión de inocuidad.

Dirigido a:

- Responsables del sistema de gestión de inocuidad
- Recursos humanos y desarrollo organizacional
- Puestos relacionados con la cultura de calidad e inocuidad alimentaria

Temario general.

1. Introducción a cultura de calidad e inocuidad

- ¿Qué es la cultura de calidad e inocuidad?
- Requerimientos GFSI para la cultura de inocuidad
- Marco de referencia para la cultura de calidad e inocuidad

2. Contexto de la organización

- Relación con la cultura organizacional
- Comprender el contexto de la organización

3. Determinar la cultura de calidad e inocuidad deseada

- Generalidades
- Roles y responsabilidades de liderazgo

4. Determinar la cultura de calidad e inocuidad actual

- Generalidades
- Decidir que se medirá y cómo
- Seguimiento y medición de la cultura actual
- Analizar y evaluar la cultura

5. Determinar e implementar acciones para lograr la cultura de la calidad e inocuidad deseada

- Generalidades
- Determinar la estrategia de la cultura

6. Incorporar la cultura de la calidad e inocuidad deseada

- Generalidades
- Permitir la mejora continua de la cultura

7. Mantener la cultura de la calidad e inocuidad deseada

- Generalidades
- Compromiso de las personas
- Comunicación
- Gestión del cambio
- Evaluación continua y estudios comparativos

Metodología: 60% teoría - 40% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido