

CULTURA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La cultura como herramienta de mejora continua



Información destacada

Modalidad: In company/
LOL (Live on-line)

4 horas

Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Definir el concepto de cultura de calidad y seguridad en la empresa y sus aspectos fundamentales.
- Desarrollar un método de evaluación de la cultura de cada área de la empresa para la detección de sus necesidades.
- Definir indicadores objetivos para la medición de la eficacia del plan de mejora continua de la cultura de calidad y seguridad alimentaria y poder demostrar su impacto positivo en la compañía.
- Implantar de un plan de mejora continua de la cultura de la calidad y seguridad alimentaria.

Programa

1. Introducción a la cultura de calidad y seguridad

- a. Contexto actual: de la conformidad documental a la cultura organizacional.
- b. Requisitos de normas: GFSI, ISO, Reglamento (CE) nº 852/2004.

2. Definición de cultura de calidad y seguridad del producto.

- a. Qué es la cultura de calidad y seguridad alimentaria y por qué es esencial en packaging.
- b. Aspectos fundamentales (Valores, dimensiones)
- c. Ejercicio práctico: identificación de valores y comportamientos clave para la implantación de una correcta cultura.

3. Desarrollo y validación.

- a. Identificación de debilidades y fortalezas
 - I. Métodos y herramientas de diagnóstico
 - II. Ejercicio práctico: Diseño de una herramienta de autoevaluación adaptada a cada área.
 - III. Interpretación de resultados: cómo detectar debilidades y fortalezas culturales.
- b. Planificación de las actividades a implantar
 - I. Formación, comunicación interna, liderazgo, participación y reconocimiento.
 - II. Definición de objetivos SMART y responsables
- c. Implantación y seguimiento del plan de cultura y seguridad.
- d. Verificación de la eficacia del plan