

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.
- Implantación de un plan de mejora continua de la cultura de la calidad y seguridad alimentaria.

Programa

1. Introducción cultura

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

- a. Aspectos fundamentales (Valores, dimensiones)

3. Desarrollo y validación.

- a. Identificación de debilidades y fortalezas
- b. Planificación de las actividades a implantar
- c. Implantación del plan de cultura y seguridad.
- d. Verificación de la eficacia del plan