

Desarrollo e Implantación de Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria

	10 de marzo 2022		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	Mañana: de 09:00 a 13:00 4 horas		Asociado: 150€ No asociado: 300€
	*Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es *Elena Dussac: elenadg@ctnc.es Tlf. 968389011. www.ctnc.es		CURSO PRESENCIAL

> DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Conocer con detalle el concepto de cultura de la inocuidad y cómo hay que proceder dentro de la organización para preparar un plan para su desarrollo

Las normas IFS Food en su versión 7 y la BRC Food en su versión 8, establecen entre sus requisitos que las organizaciones deber fomentar la Cultura de la Inocuidad Alimentaria entre todo el personal para que sean conscientes de que su comportamiento puede afectar a la seguridad alimentaria de su organización. Las empresas del sector deberán implantar un plan que les permita medir y mejorar año a año este aspecto tan importante

> PROGRAMA

- ❖ Presentación
- ❖ ¿Qué es la cultura de la inocuidad alimentaria?
- ❖ Requisito de implantación plan de cultura de la inocuidad
- ❖ Preparación del plan para la mejora de la cultura de la inocuidad en una organización
- ❖ Seguimiento del plan

> PROFESORADO

Impartido por Alberto Bernabé Pérez, auditor y formador acreditado por RINA S.p.A e IFS, doctor en ingeniería agrónoma, con mas de 20 años de experiencia en el sector agroalimentario.

> LÍMITE DE PLAZAS. (Máximo 15 plazas)

Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante la Fundación Estatal para el Empleo (FUNDAE).

El CTC le gestiona de forma gratuita la bonificación de la FUNDAE (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo) siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada

El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas.