



JORNADA PRESENCIAL

DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Entendemos por **cultura de seguridad alimentaria** como el conjunto de **actitudes, valores y prácticas** de una empresa relacionadas con la **inocuidad de los alimentos** y que se transmite directa e indirectamente a sus empleados.

Este concepto, está tomando relevancia últimamente ya que se ha incluido en el **Codex** como un **principio general de higiene de los alimentos** y en el Reglamento 852/04 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Anteriormente la GFSI (Global Food Safety Initiative) ya la introdujo como requisito de evaluación comparativa y, por ende, lo incluyen normas como IFS, BRCGS, FSSC 22000.

El Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid considera oportuno celebrar este seminario con el **objetivo** de conocer las herramientas para planificar el proceso de identificación, medición y mejora de la cultura de seguridad alimentaria de una organización donde la inocuidad de los alimentos es el centro de acciones y decisiones. Se adquirirán **conocimientos sobre lo qué es la cultura y cómo implantar planes para mejorarla.**

PROGRAMA:

- Introducción a la Cultura de seguridad alimentaria
- Cómo medir la cultura de seguridad alimentaria en una organización
- Etapas y elementos clave en la implementación de un programa de mejora de cultura de seguridad alimentaria
- Cómo promover y mantener una cultura positiva de seguridad alimentaria

PONENTES:

Vicenta Pérez. Ingeniero Técnico Agrícola. Universidad Politécnica de Valencia. Certificada según EOQ, como Gestora de los Sistemas de la Calidad, Auditora de la Calidad EOQ y auditora en Seguridad Alimentaria EOQ.

Consultora de Calidad y Seguridad Alimentaria de AINIA. Docente en temas afines y Asesora de empresas para la implantación de sistemas de la calidad y seguridad alimentaria en base a norma ISO 9001, normas BRCGS, IFS, FSSC 22000, Calidad en laboratorios ISO 17025, etc.

Verónica Trapero. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Certificada internacionalmente para la gestión de proyectos como Project Management Professional, PMP® y Agile Certified Practitioner PMI-ACP®.

Desarrolla su actividad en **AINIA llevando a cabo proyectos de asesoría y formación a empresas**, así como auditorías para la implantación de APPCC y sistemas de gestión de Seguridad y Calidad Alimentaria.

DURACIÓN

4 horas

FECHAS

11 ABRIL 2024
De 16 a 20 horas

PRECIOS

Colegiados en Madrid 0€

Resto colegiados y otros profesionales 50€

Alumnos y exalumnos del MSA 25€

LUGAR

Presencial en la sede de COLVEMA

(Calle Maestro Ripoll, 8 cp 28006 Madrid)

Inscripciones aquí

<https://ww2.colvema.org/formacion/detalle/2481>