

# Cultura de inocuidad alimentaria

Proporcionar competencias, conocimientos y habilidades necesarias sobre los requisitos que se deben cumplir las empresas del sector agroalimentario



## ¡BENEFICIOS!

✓ **CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales**

✓ El participante comprenderá el concepto de Cultura de la Inocuidad Alimentaria, las 5 dimensiones clave señalada por la GFSI

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

# SOBRE EL CURSO

El participante comprenderá el concepto de Cultura de la Inocuidad Alimentaria, las 5 dimensiones clave señalada por la GFSI, la vinculación con el Codex Alimentarius y la internacional, y de esta forma podrá evaluar y medir la Cultura de Inocuidad para mantener y proponer acciones de mejora. Proporcionar competencias, conocimientos y habilidades necesarias sobre los requisitos que se deben cumplir las empresas del sector agroalimentario que deseen en materia de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria, legislación vigente y mecanismos de control para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria desde el enfoque de Cultura de la Inocuidad Alimentaria.

## OBJETIVOS



La Cultura de la Inocuidad Alimentaria es fundamental para la mejora y mantenimiento del Sistema de Inocuidad Alimentaria en la cadena de suministro de alimentos. Todas las organizaciones certificadas en los estándares de GFSI, ahora requieren demostrar la medición, efectividad y mejora de ésta.



# TEMARIO

- Definición y establecimiento del concepto global de Cultura de la Inocuidad Alimentaria.
- Las 5 dimensiones clave de GFSI que definen la Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- Cultura de Inocuidad positiva y negativa.
- Requisitos en esquemas de certificación GFSI.
- Diagnóstico del nivel de Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- Plan de acciones.
- Medición del desempeño.

## DIRIGIDO A



Personal interesado en comprender la Cultura de la Inocuidad Alimentaria, supervisores, coordinadores o gerentes de Inocuidad y calidad, personal operativo del área de producción, empresas productoras del sector agrícola para consumo humano

## DURACIÓN



- 01 día/8 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

## ENTREGABLES



- CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

## DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender la Cultura de la Inocuidad Alimentaria en toda la cadena productiva.

## TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



# DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

## ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



# Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

Curso	Duración	Modalidad	Certificado
<b>Requerimientos Auditor</b>	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM 
<b>Básico Avanzado</b>	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO 
<b>V6.0: PLANTAS</b> Add-on SPRING V2.0 Add-On GRASP v2.0 Cadena de Custodia (CoC) v6.1 Add-on AH-DLL GROW FSMA PSR V2.0	16 horas (2 días) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial Virtual Virtual Virtual Virtual Virtual	Oficial GGAP 
<b>Controles Preventivos PCQI</b> <b>INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)</b>	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA 
<b>Inocuidad para productores de la Alianza PSA</b>	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
<b>Auditor Líder ISO 9001:2015</b> <b>ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión</b>	40 horas (5 días) 16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial Virtual	EXEMPLAR GLOBAL 

# Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	

## METODOS DE PAGO

### TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV  
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV  
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

### TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>