



CURSO *ONLINE*

"CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - NORMATIVAS GFSI"

No es desconocido que implementar un sistema de gestión de calidad en las organizaciones no es fácil, y entre las razones destacan; la ausencia de un verdadero compromiso por parte de la alta dirección, el desconocimiento real sobre las implicaciones del sistema por las distintas áreas de la organización, la falta de acercamiento a los grupos de interés y en el caso de las empresas de alimentos, éstos factores podrían ocasionar consecuencias irremediables asociadas a la salud y bienestar de los consumidores.

Es por ello, que la base de una estrategia ideal para lograr que todos los miembros de una compañía se dispongan a conseguir los objetivos de calidad de la empresa, está en el comportamiento de las personas y este se asocia a la forma de pensar de las mismas, por lo cual la alta dirección debe invertir todos sus esfuerzos a la comprensión inicial de patrones que serán no solo socializados, sino también consensuados y a partir de allí trabajados con disciplina persistente en el tiempo.

Para tener un equipo de trabajo comprometido con la industria, se debe dar prioridad al plan de largo alcance, crear la cultura de la inocuidad, con el fin de garantizar el logro de la confianza y credibilidad de la marca, contribuyendo de esta manera al concepto de sostenibilidad organizacional.

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Viernes 04 de Diciembre de 2026

Horarios: 09h00 a 17h00
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ***ONLINE***



OBJETIVOS DEL CURSO:

- Describir el concepto de Cultura de Seguridad del Producto y por qué una cultura positiva es importante dentro de una organización;
- Identificar las dimensiones de la cultura de seguridad alimentaria basada en los conceptos de GFSI.
- Comprender cómo implementar prácticas que fortalezcan la cultura de seguridad alimentaria;
- Uso de herramientas/técnicas para medir la Cultura de Seguridad Alimentaria de una organización

DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la gestión del control de alérgenos.
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI. Auditores, consultores, capacitadores.

CONTENIDO ACADEMICO:

- Conceptos y definiciones de Cultura de inocuidad alimentaria
- Referencias y prácticas relacionadas de Cultura de inocuidad alimentaria
- Declaración de posición de Cultura de inocuidad en GFSI
- Importancia de la cultura de inocuidad alimentaria en Normas internacionales BRCGS, IFS, FSSC 22000 (esquemas GFSI)
- Cultura de inocuidad alimentaria y la Gerencia
- Diagnóstico del nivel de cultura de inocuidad alimentaria.
- Medición e Indicadores de Cultura de inocuidad alimentaria
- Cultura de inocuidad alimentaria madura
- Obstáculos para implementar la Cultura de inocuidad alimentaria
- Estrategia de implementación
- Desarrollo, difusión y mantenimiento de un programa de cultura de inocuidad alimentaria
- Examen de Curso



METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá la metodología online - aprendizaje en línea; es decir involucrará la Plataforma SM&R Academy, los participantes ingresarán con usuario y contraseña asignados donde encontrarán el aula virtual creada.

A través de la plataforma, el instructor realizará las sesiones de los contenidos del curso, profundizando y esencialmente generando una dinámica grupal orientada a fomentar la discusión y el análisis a los contenidos expuestos a fin de facilitar su aplicación, a través de lecturas, análisis y discusión de casos prácticos, ayudas audiovisuales, exposiciones y evaluación al finalizar el curso.

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en participación en las sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN "CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - NORMATIVAS GFSI" - 8 horas, caso contrario de PARTICIPACIÓN emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD $ 199.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 23-Noviembre-2026 (USD $ 179.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 189.oo + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 23-Noviembre-2026 (USD $ 169.oo + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso en formato digital
- Certificado de Participación o Aprobación (para los que aprueben el examen) emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy en formato digital

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:
Transferencia bancaria, tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

Expositor / Trainer:
PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.
paola.almeida@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Andrea Vera V.
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Organizan:

www.smrconsultores.com