

# Curso: IMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO DE UNA CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



21 DE FEBRERO DE 2020  
08 HORAS

GRUPO FS

## RESUMEN DEL CURSO

La Global Food Safety Initiative (GFSI) define la cultura de inocuidad alimentaria como un conjunto de valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento.

En este sentido, la implementación y desarrollo de una cultura de calidad e inocuidad de los alimentos en la industria se revela actualmente como un elemento clave para asegurar de forma coherente y sostenida la inocuidad y calidad de los productos.

## OBJEVO

- Entender el concepto de cultura de calidad e inocuidad aplicado a la industria alimentaria
- Presentar lineamientos que faciliten la identificación de debilidades en las organizaciones y los mecanismos necesarios para el desarrollo y fortalecimiento de una cultura de calidad e inocuidad.

## INFORMES E INSCRIPCIONES

### LUGAR DE CAPACITACIÓN

Au. Del Pinar N° 110 Of. 407 Urb. Chacarilla del Estanque - Surco, Lima, Perú

## INCLUYE

- Material técnico (diapositivas del curso y talleres).
- Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC.
- Coffee breaks.

**Nota:** Considerar que la emisión de certificados requiere una asistencia al curso mínima del 80% en función a las horas de dictado.

## TARIFA

Costo : En Dolares  
Costo por persona : \$200.00 + IGV = \$ 236.00

## Banco de Crédito del Perú

Cuenta Corriente en Dólares: N° 194-1412926-1-88  
Cód. Interbancario: N° 002-1-94-001412926-188-90  
Deducción: Banco de la Nación: N° 00-000-418692

### TELEFONO

480-0561 Anexo 133

### CORREO ELECTRONICO

areatecnica@grupofs.com