

## INTEGRA ACADEMY

### Educație de Top pentru Profesioniști

**Codul cursului: H-IIC-503**

**Denumirea cursului: Manager domeniul sigurantei alimentare**

#### **Ce este un manager domeniul sigurantei alimentare?**

Un manager în domeniul siguranței alimentare, are în principal responsabilitatea și autoritatea să conducă și să organizeze activitatea echipei de siguranță a alimentului, să se asigure că sistemul de management al siguranței alimentului (SMSA) este documentat, implementat, menținut și actualizat.

#### **Ce vei învăța în cadrul cursului nostru?**

Cursul este oferă participanților cunoștințe teoretice și practice esențiale, atingând în principal, subiectele:

- Asigurarea îndeplinirii reglementărilor în domeniul siguranței alimentelor și a condițiilor privind protecția mediului, igiena, sănătatea și securitatea în muncă.
- Managementul departamentului de siguranța alimentelor,reguli de funcționare în activitatea de producție, specifică siguranței alimentelor.Planificarea și derularea auditurilor pentru clienți, etc
- Auditarea sistemului de management al siguranței alimentelor. Identificarea nevoilor de pregătire profesională proprie și etică profesională,
- Principiile științifice care stau la baza siguranței alimentare,aspecte legate de siguranța alimentară
- Documentația specifică Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA)
- Reprezentarea companiei în relații cu firmele de consultanță, cu organisme de certificare, cu organisme de certificare , cu clienții.
- Managementul resurselor și respectarea condițiilor de lucru conform tehnologiei specifice,
- Identificarea riscurilor la nivel operațional și organizațional inclusiv măsuri de diminuare a pericolelor din sistemul de siguranța alimentelor, identificate pe fluxul operațional.

#### **Beneficiile participării la acest curs:**

- Dezvoltare Profesională: dezvolți competențe cheie, care te vor ajuta să te diferențiezi pe piața muncii.
- Diploma de absolvire : La finalul cursului, vei primi diploma de absolvire,
- Învățare Practică: Cursul include studii de caz și activități practice,
- Networking: Oportunitatea de a te conecta cu alți profesioniști din domeniu.

#### **Detalii despre curs:**

- Durata: 180 ore de pregătire teoretică și exerciții practice
- Format: cursul se derulează în format hibrid (teoretic- online, iar partea practică în cadrul Centrului de Instruire din Ploiești, strada Văleni, nr.44.
- Lectori: Experți cu experiență vastă în domeniul siguranței alimentare și al sustenabilității.