

CURSO DE FORMACIÓN

GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIA

Conozca los mecanismos y protocolos para hacer frente a los agentes que pueden poner en peligro la cadena alimentaria y obtenga conocimientos sobre el manual de gestión de alertas y crisis alimentarias.



La normativa vigente en materia de Seguridad Alimentaria, recoge los mecanismos de los que se debe disponer para hacer frente a las situaciones de Crisis alimentarias.

Asimismo, a los operadores alimentarios se les exige contar con Sistemas de Gestión de Crisis Alimentarias en el marco de diversos certificados de inocuidad alimentaria (BRC o IFS, entre otros)

Objetivos del curso

- Identificar y gestionar los agentes que pueden poner en peligro la cadena alimentaria, llevando a cabo de forma eficiente su gestión y comunicación.
- Entender la diferencia que existe entre una crisis y una alerta alimentaria, su gestión, comunicación y la toma coordinada de decisiones en ambas situaciones.
- Revisar los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.

Dirigido a

- Directores de producción y Calidad, técnicos y profesionales relacionados con Calidad, Seguridad Alimentaria y/o Buenas Prácticas del sector alimentario
- Empleados del área de la jardinería
- Profesionales que desempeñen actividades relacionadas con granjas avícolas y otros animales

Programa

- Elaboración de un procedimiento de crisis alimentaria
- Cómo evaluar el riesgo de una crisis
- Comunicación de la Crisis
- Cómo validar un procedimiento de crisis alimentaria
- Diagrama de flujo del personal implicado en una crisis alimentaria
- Información a obtener en una crisis
- Estudio de casos prácticos de cómo gestionar una crisis alimentaria

Detalles del curso

- Modalidad: presencial
- Duración: 8 horas

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formación