



FORMACIÓN

GESTIÓN DE CRISIS Y ALERTAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



¿Por qué hacer este curso?

Es bien conocido en el sector alimentario que, en materia de inocuidad, el riesgo cero no existe. Por esta razón, todos los operadores alimentarios deberían disponer de mecanismos planificados y eficaces de acción ante cualquier incidente de seguridad alimentaria que tenga la potencialidad de causar daños en el consumidor.



15 horas



Español



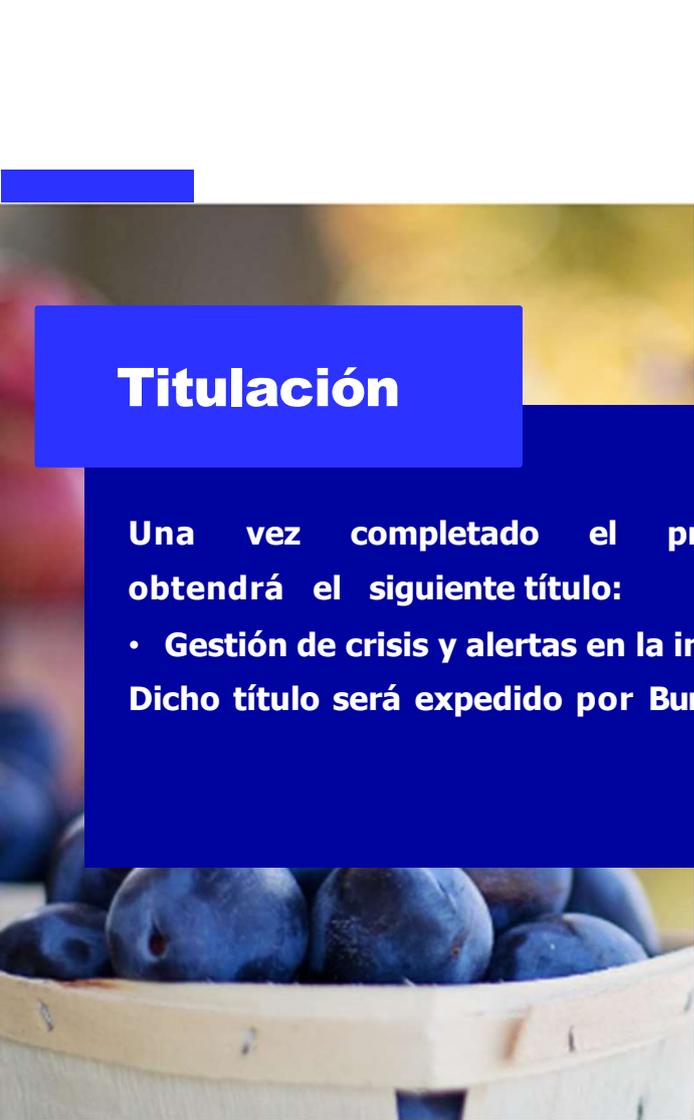
Gestión y seguridad alimentaria



e-Learning



Esta acción formativa aúna y da las pautas para desarrollar e implantar un plan de gestión de crisis y alertas alimentarias que permitirá a las empresas responder eficazmente ante incidentes de seguridad alimentaria y cumplir con la normativa voluntaria y legal aplicable en cada caso.



Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

- Gestión de crisis y alertas en la industria alimentaria.

Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.



¿A quién va dirigido?

Si eres **profesional/técnico del sector de la seguridad alimentaria** y deseas adquirir conocimientos sobre crisis y alertas alimentarias y desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de un plan que incluya mecanismos de gestión para abordar este tipo de incidentes, ¡este es tu curso!

¿Qué lograrás con el curso?



Adquirirás las competencias necesarias para integrar la gestión de incidentes de seguridad alimentaria como un elemento más de la actividad de tu empresa y serás capaz de desarrollar un plan de gestión de crisis y alertas alimentarias para tu organización.

Podrás de organizar e implantar un plan de gestión de crisis y alertas alimentarias , a través del conocimiento de los criterios y requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar un plan de este tipo.

¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

Garantizar la seguridad de sus productos tiene una importancia crítica para las industrias alimentarias. Una alerta o crisis alimentaria no sólo pone en riesgo la salud pública, sino que también puede afectar gravemente la reputación y viabilidad económica de una empresa.

A través de este curso, las empresas van a adquirir conocimientos sólidos sobre protocolos de actuación eficaces y estrategias de

comunicación apropiadas, esenciales para minimizar el impacto de cualquier incidente de inocuidad. Este curso ofrece herramientas para implementar planes de contingencia y establecer sistemas que faciliten la rápida detección y retirada de productos comprometidos en una alerta o crisis.

La rapidez y eficacia en la gestión de estos incidentes en una empresa pueden ser determinantes para reducir daños, tanto a los consumidores como a la propia empresa. Asimismo, estar bien preparados genera confianza en los clientes y en las autoridades, fortaleciendo la imagen corporativa.

Programa

1. Introducción a la gestión de alertas y crisis alimentarias.

- Alertas y crisis alimentarias.
- Redes internacionales de alertas alimentarias.
- Sistemas que apoyan la actuación ante alertas alimentarias.
- Gestión de alertas y crisis alimentarias.

2.- Plan de gestión de crisis y alertas alimentarias. Parte I

- Características generales de un plan de gestión de crisis y alertas alimentarias.
- Política y comité de gestión de crisis y alertas alimentarias.
- Detección e investigación de incidentes.
- Confirmación de alertas y crisis alimentarias.

3.- Plan de gestión de crisis y alertas alimentarias. Parte II

- Procedimiento para la comunicación de alertas y crisis alimentarias.
- Procedimiento para la retirada/recuperación del producto.
- Investigación interna y medidas correctoras.
- Mantenimiento y actualización del plan de crisis y alertas alimentarias.

CERTIFICADO DIGITAL BLOCKCHAIN

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.