



Gestión de crisis alimentarias

Cod.: MB2019-24

OBJETIVOS

Identificar y gestionar los agentes que pueden poner en peligro la cadena alimentaria, llevando a cabo de forma eficiente su gestión y comunicación.

PROGRAMA

Unidad 1. Definición y conceptos de crisis alimentarias.

Unidad 2. Estudio de crisis alimentaria en España.

1. Antecedentes.
2. Costes.

Unidad 3. Gestión de crisis alimentarias.

1. Conceptos.
2. Características y tipos.
3. Modelos de gestión y comunicación.

Unidad 4. Guías y herramientas para la gestión de incidentes alimentarios.

1. Protocolo de la AESAN.
 2. Manual AECOC.
 3. Sistema SILUM.
 4. Redes de alerta: SCIRI, RASFF, INFOSAN
- Ejercicio práctico.

Unidad 5. Normativa y protocolo específicos sectoriales.



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

50 horas

IMPORTE:

375€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com