

Gestión de Alertas y Crisis Alimentarias | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad.

* -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Bonificación máxima FUNDAE: 52€. Consulta condiciones en la pestaña «Más Información».

FINALIDAD

Mejora en la Gestión de las alertas y crisis alimentarias, asegurando la reputación corporativa.

Con mucha frecuencia ocurren **alertas alimentarias** que, desde el sector agroalimentario, se deben gestionar de manera correcta.

En ocasiones no somos conocedores de esas alertas, ni de la implicación que tienen para nuestra actividad y negocio. A veces reaccionamos tarde y nuestra **reputación** como marca puede verse dañada, entrando de lleno en una **crisis alimentaria** para nuestra empresa y puede que, indirectamente, para una parte de nuestro sector.

En este curso aprenderemos a identificar las alertas alimentarias y diferenciarlas de las crisis alimentarias. Aprenderemos de una manera metódica y secuencial a **gestionar una alerta alimentaria y una crisis alimentaria**: desde la detección inicial hasta la comunicación de cierre de las mismas.

En cada una de las etapas, el alumno tendrá la oportunidad de valorar cómo han actuado diferentes empresas en situaciones reales, ya que expondremos ejemplos de cómo se han abordado tanto desde un punto de vista de casos de éxito, como de terribles fracasos.

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

- > Aprender los pasos y acciones a realizar para gestionar una alerta.
- > Definir los interlocutores necesarios para realizar la coordinación de la alerta alimentaria.
- > Conocer cuáles son las responsabilidades legales que tu empresa debe cumplir y la importancia de coordinarse con las autoridades competentes.
- > Conocer cuáles son las mejores prácticas de actuación ante una crisis alimentaria: detección, comunicación, gestión y protección de la reputación de tu marca.
- > Entender la importancia de realizar una comunicación coordinada durante una crisis.



DIRIGIDO A

- > Cualquier profesional responsable de la seguridad alimentaria: productores, fabricantes, distribuidores, operadores de restauración, etc.
- > Profesionales en el sector alimentario que participen o sean responsables de la toma de decisiones frente a situaciones de crisis alimentaria y/o de reputación.
- > Consultores de calidad y de seguridad alimentaria.



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Gestión de Alertas y Crisis Alimentarias | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

- > **José Luis Delgado Peiroten** Director de Proyectos, Formador, Consultor y Auditor de Sistemas de Gestión



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Gestión de Alertas y Crisis Alimentarias | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

PROGRAMA

CLASE ONLINE EN DIRECTO 1 – 4H

1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE ALERTAS Y CRISIS ALIMENTARIAS

- > Principios básicos de la gestión de alertas y crisis alimentarias.
- > Marco legal
- > Definiciones
- > Derechos y obligaciones de las empresas en una situación de alerta o crisis alimentaria.

2. GESTIÓN MACRO DE ALERTAS Y CRISIS ALIMENTARIAS

- > Funcionamiento de las Redes de Alerta
 - > SCIRI-ACA
 - > RASFF
 - > INFOSAN
- > Tipos de notificación
- > Puntos de contacto

3. GESTIÓN DE ALERTAS Y CRISIS ALIMENTARIAS A NIVEL DE EMPRESA

- > Descripción de las distintas etapas
 - > Fase de preparación: sistemas de detección
 - > Fase de investigación y evaluación del riesgo
 - > Fase de comunicación y seguimiento
 - > Fase de cierre

4. RECURSOS PARA LA DOCUMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y CIERRE DE UNA ALERTA O DE UNA CRISIS ALIMENTARIA

- > Formulario de comunicación oficial
- > Formulario para el Registro de evaluación y seguimiento del riesgo
- > Bases de datos para la caracterización del riesgo
- > Modelos de cartelería y comunicación a RRSS en caso de recuperación.

5. EJERCICIOS:

- > Manejo de la base de datos del RASFF
- > Manejo de la base de datos de la EU Agri-Food Fraud Network



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es