

Prerrequisitos: Gestión de crisis



OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos teóricos necesarios para realizar una correcta planificación de un sistema de gestión de crisis y emergencias en el contexto de la implantación de prerrequisitos en la industria alimentaria. Sensibilizar al personal que trabaja en la industria alimentaria de la importancia de una correcta gestión de posibles situaciones de crisis en la empresa u organización.

DIRIGIDO A

Personal encargado del desarrollo e implementación de los prerrequisitos. Personal involucrado directa o indirectamente en la gestión de crisis y emergencias de una industria alimentaria.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estándar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

40 horas

PRECIO

300 €

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado el curso y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE CRISIS

- Introducción
- Legislación
- Certificaciones

PLANIFICAR EL MODO DE ACTUACIÓN ANTE UNA CRISIS

- Introducción: trazabilidad
- Fases de una crisis
- Plan de gestión de crisis
- Emergencias

EL SIMULACRO DE CRISIS

- Validez del plan: simulacros de crisis y otros.
- Red de alerta.