INAD018PO

Gestión de crisis alimentarias



Familia Profesional: Industrias alimentarias

Área Profesional: Alimentos diversos

Horas: 50

Modalidad: Online

Objetivo general:

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

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE CRISIS ALIMENTARIA
2. ESTUDIO DE CRISIS ALIMENTARIA EN ESPAÑA
   - 2.1. Antecedentes.
   - 2.2. Costes.
3. GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS
   - 3.1. Conceptos.
   - 3.2. Características y tipos.
   - 3.3. Modelos de gestión y comunicación.
4. GUÍAS Y HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE INCIDENTES ALIMENTARIOS
   - 4.1. Protocolo de la AESAN.
   - 4.2. Manual AECOC.
   - 4.3. Sistema SILUM.
   - 4.4. Redes de alerta: SCIRI, RASFF, INFOSAN Ejercicio práctico.
5. NORMATIVA Y PROTOCOLO ESPECÍFICOS SECTORIALES

Para conseguir el certificado de apto, es necesario realizar y superar el 75% de los exámenes del curso.