



MASTERCLASS

La Gestión de Riesgos en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

La esencia de la prevención en la Inocuidad Alimentaria radica en el análisis de riesgos, lo cual debe ser entendido por la organización que busca implementar un Sistema de Inocuidad Alimentaria para poder disminuir sus riesgos.

El análisis de riesgos se compone de tres elementos distintos pero integrados: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de los riesgos.

Generalmente, la gestión de riesgos implica un análisis para encontrar un equilibrio entre la probabilidad de ocurrencia de un evento y el daño o efecto que trae consigo para la inocuidad de los alimentos o para el propio Sistema de Inocuidad.

OBJETIVOS

- Sensibilizar a las empresas de la cadena alimentaria sobre la gestión de riesgos
- Ayudar en la identificación y caracterización de riesgos
- Definir mecanismos de comunicación de los riesgos

DIRIGIDO A

Directivos, Responsables de Calidad, Responsables del Sistema de Gestión, Profesionales del Sector Agroalimentario y personal administrativo interesados en y aplicar la Cultura de Inocuidad, así como consultores y auditores que requieran conocimiento en el tema.



FECHA/S DEL EVENTO

13/08/2021



LUGAR

SALA DE WEBINARS de
INTEDYA.SALA DE
WEBINARS de INTEDYA.



HORARIO

16:00 Hora Española



MÁXIMO PARTICIPANTES

100



PRECIO

70€



Solicitar **Información Adicional**

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio

A hand in a blue denim shirt points towards a background of various colored gears (red, orange, teal, grey) and a smartphone. The gears are of different sizes and colors, scattered across the upper half of the image. The smartphone is partially visible at the bottom right.

MASTERCLASS

La Gestión de Riesgos en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

TEMARIO

- Importancia del proceso de análisis y gestión de riesgos en el contexto de una organización
- Elementos clave de la gestión eficaz de los riesgos
- Proceso de apreciación de gestión de riesgos
- Concepto de la gestión de riesgos
- Análisis de los riesgos
- Ejemplo de gestión de riesgos



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

Digitalización del Compliance

Fecha/s: 25/09/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Conoce los 3 distintivos de Igualdad de INTEDYA Health Management

Fecha/s: 19/09/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Seguridad en la Cadena de Suministro de Hardware, Software y Servicios TIC

Fecha/s: 18/09/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Calibración de equipos, evaluación de resultados y aseguramiento de la trazabilidad metrológica en I

Fecha/s: 12/09/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Gestión de Crisis Alimentarias

Fecha/s: 11/09/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Auditorias No Anunciadas

Fecha/s: 05/09/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

IATF 16949: Plan de Control, 1ª Edición

Fecha/s: 23/08/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

IATF 16949: APQP 3ª Edición-Planeación Avanzada de la Calidad

Fecha/s: 16/08/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Infinity. – Digitalización de actividades, procesos y flujo de información de una organización.

Fecha/s: 08/08/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.