

Claves para afrontar una alerta sanitaria



Aprende los mecanismos, criterios y herramientas para gestionar una alerta alimentaria de acuerdo con el protocolo oficial al tiempo que proteges la salud de los consumidores y la reputación de tu compañía

-

10 de abril

Online.

Online

-

De 10:00h a 12:00h

Objetivos de esta formación

- Conocer, a través de ejemplos aplicados, las mejores prácticas para la gestión de alertas alimentarias, dando cumplimiento a los requisitos derivados del protocolo oficial de alertas.
- Aprender a detectar riesgos reputacionales vinculados con la seguridad alimentaria, y preparar a la empresa para gestionar la crisis y proteger su reputación.

Para esta sesión se recomienda asistir habiendo realizado el **visionado previo del siguiente** Webinar:

"Claves para afrontar una alerta alimentaria", que encontrarás siempre disponible **aquí**.

Dirigido a

Profesionales de pymes del sector alimentario implicados en la toma de decisiones frente a situaciones de alertas y/o crisis alimentarias.

Programa

- Alertas alimentarias: consecuencias para consumidores y empresas afectadas.
- ¿Cómo cumplir con los requisitos del protocolo oficial de alertas? Recomendaciones, herramientas y buenas prácticas en la gestión de alerta alimentarias
- Herramientas para la investigación de causas y evaluación del riesgo
- Pautas para una toma de decisiones proporcionada

- Comunicación operativa en la gestión de alertas:
 - Cómo y cuándo notificar la situación a las autoridades competentes
 - Formatos, canales y estrategias para informar a los consumidores

- ¿Cómo saber si la alerta avanza hacia una crisis reputacional? Recomendaciones y herramientas para la detección y gestión de crisis
- Pautas para identificar las prioridades de actuación
- Recomendaciones para la comunicación efectiva en situaciones de crisis
 - Resolución de dudas

Abriremos un canal para recoger tus preguntas y resolverlas en directo.

Entregaremos un ejemplar de la "Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias", documento avalado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, y de la "Guía de Gestión de Crisis Alimentarias" de AECOC, publicada en 2022.

Formadores AECOC



Xavi Pera Baldomà
Resp. Seguridad
Alimentaria Y Calidad

Precios

- **No socio 90€**
IVA general (21%) / asistente
- **Socio 0€**
IVA general (21%) / asistente

Requisitos para conectarse: Sistema Operativo:
Windows Vista - Windows 10, Mac OS X 10.8 -
10.11 Explorador web, Chrome v39, Firefox
v34, Internet Explorer v8, Microsoft Edge,
Safari v6 o una versión más reciente de estos
navegadores