



Adapta tu sistema para cumplir con el protocolo oficial de alertas

-

30 de enero

Online.

Online

-

De 10:00h a 11:00h

Objetivos de esta formación

- Aprender los criterios de gestión y coordinación en situaciones de alerta para evitar errores y reducir el tiempo de respuesta en la protección de la salud de tus consumidores.

Dirigido a

Profesionales del sector alimentario que participen o sean responsables de la toma de decisiones frente a situaciones de crisis alimentaria y/o de reputación.

Programa

¿Cuándo estamos frente una alerta alimentaria?

Claves para una correcta toma de decisiones

- Investigación de causas, evaluación del riesgo y localización de productos
- Gestión del producto afectado

Coordinación y comunicación con otros actores implicados:

- Coordinación con clientes y proveedores
- Comunicación a los consumidores en caso de recuperación de producto

Cooperación con las autoridades competentes y el cumplimiento del protocolo oficial

Seguimiento de informaciones hasta el cierre de la alerta

Resolución de dudas

Entregaremos un ejemplar de la Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias, documento avalado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición – AESAN -.

Queremos escucharte

Durante el webinar abriremos un canal para preguntas que responderemos a lo largo de la sesión y también te informaremos de los contactos adecuados en AECOC para las dudas que puedas tener sobre la temática tratada.

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