

GESTION DE CRISIS ALIMENTARIAS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso esta dirigido a todas aquellas personas que trabajen en el sector de la alimentación y quieran identificar y prevenir lo que son las crisis alimentarias.

OBJETIVOS

Conocer la definición y concepto de crisis alimentaria.
Conocer las guías y herramientas para la gestión de incidentes alimentarios.
Conocer la normativa y protocolos específicos sectoriales.

CONTENIDOS

Unidad 1. Definición y conceptos de crisis alimentaria
Unidad 2. Estudio de crisis alimentaria en España
Antecedentes
Costes
Unidad 3. Gestión de crisis alimentarias
Conceptos
Características y tipos
Modelos de gestión y comunicación
Unidad 4. Guías y herramientas para la gestión de incidentes alimentarios
Protocolo de la AESAN
Manual AECOC
Sistema SILUM
Redes de alerta: SCIRI, RASFF, INFOSAN Ejercicio práctico
Unidad 5. Normativa y protocolo específicos sectoriales

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)

2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.