

GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS

CURSO CON EXPERTO

La actividad de las empresas agroalimentarias está dirigida a la producción y comercialización de alimentos seguros. Con el objetivo de minimizar los riesgos físicos, químicos y biológicos asociados a la producción de alimentos, este tipo de actividades, se realiza siempre bajo la instauración de sistemas de gestión de calidad en seguridad alimentaria basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Sin embargo, pese a los controles y sistemas, la puesta en el mercado y comercialización de alimentos no están exentos de riesgos.

Duración
6 horas



PVP
42* €

Fecha inicio
12/11/2019



Fecha fin
16/12/2019



OBJETIVOS

El objetivo principal del curso es el tratar de orientar y facilitar a los operadores de la cadena de producción y distribución de alimentos para que puedan desarrollar los procedimientos propios en este tipo de crisis. Al finalizar este curso los alumnos serán capaces de:

- Identificar los problemas que pueden poner en marcha una crisis alimentaria.
- Definir los elementos básicos que deben estar contemplados en este tipo de sistemas.
- Desarrollar cada una de las etapas del sistema.
- Desarrollar, mediante algunos ejemplos prácticos, una sistemática de trabajo que nos permita realizar una gestión eficaz de una crisis.

Autor

ÁLVARO MATEOS AMANN

Licenciado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) en 1992. Fundador de la consultoría A. Mateos Amann & Asociados Consulting Veterinario, que desde 1993 ofrece servicios de asesoramiento a la industria alimentaria en España.

Miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA) desde el año 2000 y miembro de la FVE (Federation of Veterinarians of Europe), siendo representante de España en la división Union of European Veterinary Hygienists (UEVH) desde 2008. Miembro desde 2014 del Grupo de Trabajo de Higiene y Seguridad Alimentaria (FS & Q WG) de la FVE, en el que se desarrollan proyectos sobre los nuevos reglamentos UE y otras disposiciones legales.

Experto evaluador de centros de educación veterinaria a nivel europeo (EAEVE/AEEEV). Actual Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia del que ha sido miembro de la Junta Ejecutiva desde el año 2011.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Módulo I

Introducción. Fundamentos legales del plan de gestión de crisis

- Justificación de la necesidad de instauración de los planes de Gestión de Crisis Alimentaria y así como la legislación vigente que los refiere.

Módulo II

Situaciones que activan el procedimiento. Gabinete/equipo de crisis

- Situaciones en las que se debe aplicar un procedimiento de Crisis. Definición de los componentes del equipo, así como las responsabilidades del mismo.

Módulo III

Fases del procedimiento

- Recogida de información.
- Listado de clientes / proveedores.
- Comunicación a autoridades.
- Plan de comunicación interno y externo.
- Recogida de producto del mercado.
- Destino del producto.

Módulo IV

Revisión y formación. Documentación del procedimiento. Consejos prácticos.

- Sistema de verificación mediante el ensayo de retiradas de producto de mercado y el ensayo del funcionamiento del sistema. Formación inherente al mismo. Ejemplos prácticos y registros que acompañan a estos sistemas.

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*