



## Seminario

# Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria

### GESTIÓN DE MANEJO DE ALIMENTOS

#### PRÓLOGO

La Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria Es una metodología sistemática, estructurada y reconocida internacionalmente que genera información relevante para la toma de decisiones sobre la generación de normativas o adopción de medidas en respuesta a un riesgo determinado en inocuidad o calidad alimentaria.

#### OBJETIVOS

Aplicar Las Técnicas Metodologías Más Importantes De La Evaluación Y Gestión De Riesgos Con El Fin De Tomar Medidas Al Enfrentar Los Problemas Que Surgen En Su Empresa.

## CONTENIDO

SEMINARIO DIVIDIDO EN 4 MÓDULOS



**MÓDULO I**  
¿Qué es el análisis de riesgos en inocuidad alimentaria?



**MÓDULO II**  
¿Por qué hacer análisis de riesgo?



**MÓDULO III**  
¿Por qué hay que utilizar la Evaluación de Riesgos?



**MÓDULO IV**  
La Evaluación del Riesgo y la Gestión del Riesgo

## DATOS DEL SEMINARIO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**  
No. horas: 04



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**  
No. horas: 04

#### DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C  
Providencia, Santiago  
Chile

#### INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: [contacto@isoconsulting.cl](mailto:contacto@isoconsulting.cl)  
Teléfono: (+56) 9 9225 9206  
Teléfono: (+56) 9 9188 1935  
Teléfono: (+56) 2 28467546