



Curso

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

CURSO DIVIDIDO EN 3 MÓDULOS



MÓDULO I
Definición,
Análisis Y
Evaluación Del
Riesgo
Definiciones



MÓDULO II
Técnicas De
Análisis Y
Evaluación Del
Riesgo Modelo
Cualitativo Y
Cuantitativo
Simple



MÓDULO III
Tratamiento Del
Riesgo Y
Aplicación De
La Evaluación
De Riesgos
Definiciones.

DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 08



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 08

DIRECCIÓN

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

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl
Teléfono: (+56) 9 9188 1935
Teléfono: (+56) 2 28467546