

MASTERCLASS

Seminario On-Line: ISO 22301. Gestión de la continuidad del negocio.



Descripción del evento

El próximo día 25 de Noviembre, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre la Norma ISO 22301 para gestionar la continuidad de negocio.

Una organización no puede dejar de funcionar ante condiciones adversas.

A nivel mundial, tal y como funcionan actualmente los mercados internacionales, las organizaciones tienen la obligación de poder asegurar que son proveedores fiables y que son capaces de, ante cualquier incidente o catástrofe –un incendio, una inundación, una huelga, un sabotaje...- reanudar sus operaciones en un tiempo estimado, y continuar ofreciendo sus productos y servicios con normalidad-

Un Sistema de Gestión de la Continuidad de Negocio, basado en ISO 22301, tiene como objetivo disminuir la posibilidad de aparición de un incidente disruptivo en la empresa y, en caso de producirse, este sistema de gestión provee a la compañía con las herramientas necesarias para responder de tal manera que se reduzca el daño potencial de ese incidente.



Objetivos

- Dar a conocer la nueva ISO 22301
- Dar a conocer los principales requisitos de la norma y como realizar la implementación en la empresa



Dirigido a

Responsables de sistemas de gestión, consultores de sistemas y profesionales en general que quieran conocer los conceptos de ISO 22301 para gestionar la continuidad de negocio.

25

NOVIEMBRE

2016

Horario

De 16:00 Hora Española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

50 personas



Precio

70 EUR

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- Importancia de la una adecuada gestión de la continuidad del negocio
- Requisitos del estándar
- Beneficios de la implementación del estándar



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p> <p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p> <p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p> <p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejor</p> <p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p> <p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p> <p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p> <p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p> <p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p> <p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>