



## MASTERCLASS

# La Gestión de Riesgos en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria



## Descripción del evento

La esencia de la prevención en la Inocuidad Alimentaria radica en el análisis de riesgos, lo cual debe ser entendido por la organización que busca implementar un Sistema de Inocuidad Alimentaria para poder disminuir sus riesgos.

El análisis de riesgos se compone de tres elementos distintos pero integrados: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de los riesgos.

Generalmente, la gestión de riesgos implica un análisis para encontrar un equilibrio entre la probabilidad de ocurrencia de un evento y el daño o efecto que trae consigo para la inocuidad de los alimentos o para el propio Sistema de Inocuidad.



## Objetivos

- Sensibilizar a las empresas de la cadena alimentaria sobre la gestión de riesgos
- Ayudar en la identificación y caracterización de riesgos
- Definir mecanismos de comunicación de los riesgos



## Dirigido a

Directivos, Responsables de Calidad, Responsables del Sistema de Gestión, Profesionales del Sector Agroalimentario y personal administrativo interesados en y aplicar la Cultura de Inocuidad, así como consultores y auditores que requieran conocimiento en el tema.

**13**  
**AGOSTO**  
2021

## Horario

De 16:00 Hora Española



## Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



## Máx de participantes

100 personas



## Precio

70€

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.



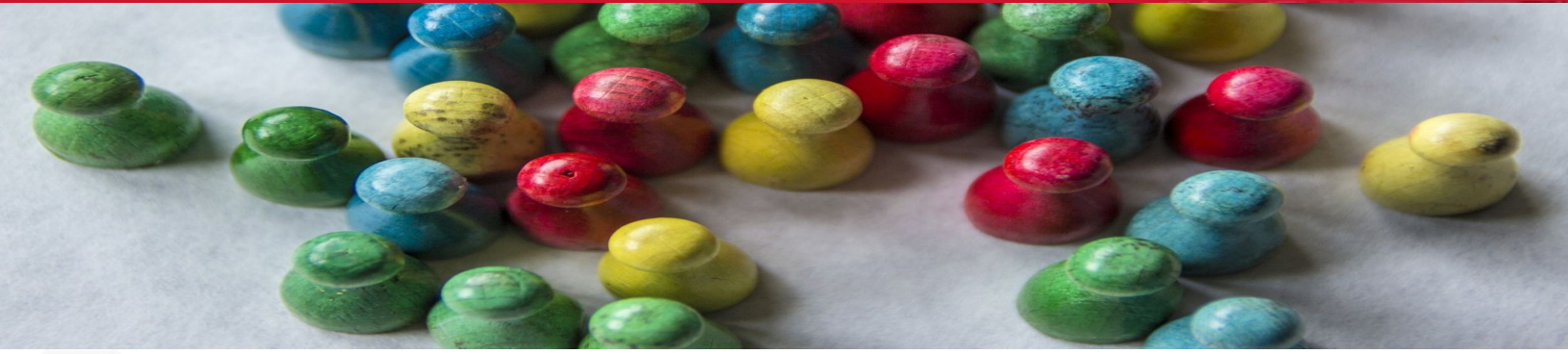
## VANGUARDIA TECNOLÓGICA

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 del proceso de análisis y gestión de riesgos en el contexto de una organización
- Elementos clave de la gestión eficaz de los riesgos
- Proceso de apreciación de gestión de riesgos
- Concepto de la gestión de riesgos
- Análisis de los riesgos
- Ejemplo de gestión de riesgos



# CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

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