TALLER DE ANÁLISIS Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 31000:2018 PARA LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVOS DEL CURSO.

Al finalizar, los participantes podrán aplicar los Fundamentos y Principios de la Norma ISO 31000:2018, mediante los conocimientos normativos, técnicos básicos y teóricos que Aseguren la Correcta Gestión de Riesgos en los Sistemas de Calidad.

CONTENIDO.

Módulo I Introducción Gestión de Riesgos (2h)
Conceptos, Principios y Contextualización, Historia y Evolución de la Gestión de Riesgo, Enfoque de Nch-ISO 31000:2018 en la Gestión de Riesgos, Conceptos Clave según Los Principios de la Gestión de Riesgo.
Ejercicio 1: Análisis de Riesgo a través de los Principios.

Módulo II El Ciclo de la Gestión de Riesgos (1h)
El Mandato y Compromiso de la Gerencia.

Módulo III Requisitos: (2 h)
Diseño del Marco de Trabajo para la Gestión de Riesgos, Entendiendo la Organización y su Contexto, Política de Gestión de Riesgos y Obligación de Rendir cuenta (Accountability), Diseño del Marco de Referencia para la Gestión de Riesgos, Integración en la Organización, Recursos y Comunicación, implementación de la Gestión de Riesgo y sus Procesos, Monitoreo y Revisión del Marco de Trabajo de la Gestión de Riesgos.
Ejercicio 2: Elaboración de Política y Matriz de Objetivos de Gestión de Riesgos.

Módulo IV Proceso de Gestión de Riesgo. (9 h)
Comunicación y Consulta para las Partes Interesadas Relevantes, El Contexto, Establecimiento del Contexto Interno y Externo y del Proceso de Gestión de Riesgos, Establecimiento de los Criterios de Riesgo para Evaluar su Significancia.
Ejercicio 3: Definición Criterios de Riesgo,
Ejercicio 4: Identificación de Riesgo.. Cómo alineamos los Análisis de Peligros o riesgos alimentarios ya definidos
Ejercicio 5: Análisis y Valoración de Riesgo, Preparación e Implementación de Planes de Tratamiento de Riesgo. Validación de las matrices de riesgos o peligros existentes en la empresa (Según HACCP u otros)
Ejercicio 6: Planes de Acción, Monitoreo, Registro y Revisión del Proceso de Gestión de Riesgos.

GRUPO OBJETIVO

Esta actividad esta dirigida a Equipos de Calidad /Inocuidad en las empresas de alimentos que Necesiten Desarrollar Habilidades en elaboracion y Validacion de Matrices de Riesgos

REQUISITOS DE INGRESO

Conocer los Sistemas de Calidad , Gestión e Inocuidad implementados en su empresa (ISO-HACCP-GFSI u otra)

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 16 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Código SENCE: 1237972801

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Limitada.

Rut: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

coordinacion@powercapacitacion.cl

Fonos +56944024995

PowerCap
CAPACITACIONES