



GESTIÓN DE CRISIS FRENTE A NOROVIRUS, GASTROENTERITIS Y CRYPTOSPORIDIUM

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Programa exclusivo diseñado para directivos y altos ejecutivos. Management & Executive Team. Personal encargado de la gestión de incidencias y reclamaciones.

OBJETIVOS

- Conocer las medidas y protocolos para actuar en caso de emergencia por intoxicación y las medidas necesarias para erradicarlo.
- Dotar al equipo de dirección de herramientas necesarias para poder controlar y fijar protocolos de seguridad alimentaria en caso de intoxicación.
- Gestionar las reclamaciones con touroperadores y clientes.
- Normativa y cambios recientes en la legislación sanitaria.

DURACIÓN

8 horas

PARTICIPANTES

6 - 10 personas

CERTIFICADO

Acreditado

MODALIDAD

Presencial - Online

