

# CURSO Food Defense

## (Defensa de los alimentos)

Al término del curso el participante obtendrá las competencias requeridas para aplicar las técnicas para la implementación de planes defensa de los alimentos (Food Defense) y manejo de crisis, considerando los estándares voluntarios que aplique la empresa de alimentos.

### CONTENIDOS.

#### **Módulo 1:**

Conceptos Generales: Food Protection-Food Safety-Food Fraud

Ley de Bioterrorismo

Marco regulatorio internacional

Food Defense como parte de la Protección Alimentaria y su integración a los estándares voluntarios: BRC, IFS, FSSC 22000

#### **Módulo 2:**

Equipo de Food Defense

Roles y Responsabilidades

Análisis de vulnerabilidades y amenazas como base de la implementación

Consideraciones generales de infraestructura de la planta

Descripción de planta seguridad exterior e interior

Análisis de la seguridad de las operaciones

Evaluar para diseñar el plan de Defensa Alimentaria

#### **Módulo 3:**

Aplicación de herramientas de gestión: PLAN BUILDER, Employee FIRST, ALERT

Evaluación de Amenazas y Puntos Críticos de Control (TACCP)

Manejo Operacional de Riesgo (MRO)

Avanzando en el diseño del plan de Defensa Alimentaria

Conceptos de Crisis y Emergencia

Elaboración de un Procedimiento de Manejo de Crisis

Elaborando un plan de Crisis

Curso abierto 16 horas, \$200.000

Curso Presencial código SENCE: 1238018559

**Fecha:** inicia sesión como invitado en  
aulavirtual.otecmodelo.cl para ver calendario de cursos online

El curso se realiza con mínimo 8 alumnos.

Consulte cursos cerrados en instalaciones de su empresa.

**Consultas e inscripciones en: +56 9 35 39 2774 calidad@otecmodelo.cl**

"Actividad de capacitación autorizada por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente al otorgamiento de un título o grado académico"