

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

16 horas

Curso presencial código SENCE 1238018559, curso cerrado
Curso e-learning sincrónico código SENCE 1238022362, curso se
realiza con mínimo de 10 participantes, ver calendario de cursos en
nuestra web

Consultas e inscripciones en: +56 9 3539 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"