

Taller Práctico Gestión de Food Defense, Crisis, Incidentes y Recall.



OBJETIVOS DEL CURSO

Al Finalizar el curso los participantes contarán con los conocimientos y herramientas para planificar, evaluar y gestionar un evento que ponga en riesgo la seguridad de la operación y procesos productivos y/o la salud de los consumidores que eventualmente puedan consumir productos no seguros contaminados intencional o no intencionalmente.

CONTENIDOS

Módulo I Introducción Terminología Base:

Inocuidad Alimentaria, Incidentes Alimentarios, Defensa Alimentaria, alimentos contaminados, adulterados, Crisis, Recall, Retirada.

Módulo II Crisis e Incidentes:

Clasificaciones, Identificación, planificación de medidas preventivas, alineación con los programas de prerrequisitos implementados en la planta. Evaluación y cuantificación de medidas para la protección de alimentos, personal, procesos y estructura ante un eventual crisis o incidente alimentario u operacional.

Módulo III Recall:

Diseño de un programa Logístico de Recall según requisitos GFSI, HACCP, Normativos Nacionales y los recursos reales de la compañía, Controles y Monitoreo del producto Inocuo, potencialmente no inocuo y que requiera el retiro del mercado, Medidas de Gestión de Riesgos ante potenciales lotes adicionales afectados y contaminaciones cruzadas, Segregación y disposición de productos retirados.

Módulo IV Food Defense Elementos Básicos del Plan de Seguridad en la Planta:

Evaluación de las medidas preventivas generales, Evaluación de Vulnerabilidades, Selección de las estrategias de prevención específicas, Equipo Food Defense, Responsabilidades e integrantes el equipo, Importancia de las estrategias de prevención específicas, Compromiso del empleado y Recursos para determinar las estrategias de prevención específicas.

Módulo V: Gestión de Responsabilidades en Planificación, Evento, Imagen, Efecto a la Compañía y Planes de Acciones Correctivas:

Responsabilidades y Roles ante eventos, Control de la Imagen, comunicaciones Internas y Externas, Costos asociados, Evaluaciones, Análisis de causas, planes de acciones correctivas y reportes de los eventos.

Módulo VI: Efectividad de los Programas:

Ejercicios de Food Defense, Recall, y simulacros de incidentes, Auditoria de procesos, Evaluación de eficiencia de las acciones correctivas, Estadísticas de causas de base y Tendencias.

GRUPO OBJETIVO

Equipos de Inocuidad, Profesionales de comité de crisis, Gerentes o Jefes de Áreas de empresas relacionadas con la industria de alimentos, que trabajen bajo estándares GFSI, o bien bajo protocolos propios o exigidos por sus clientes. Como requisito previo, es necesario que los alumnos conozcan los requerimientos base de Gestión de Calidad e Inocuidad exigidos por la normativa nacional, y sus clientes.

REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos básicos de inocuidad de alimentos, o experiencia en salas de elaboración, lineal de ventas o secciones.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 8 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).

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

RUT OTEC: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

Fonos +562 25000297; +569 6 3739695

+56229935190



PowerCap