



# APLICACIÓN DEL PROTOCOLO FOOD DEFENSE, LÍNEA DE DEFENSA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

## OBJETIVOS DEL CURSO.

Al finalizar el curso los alumnos podrán aplicar en sus Empresas las Herramientas Necesarias para evaluar sus Riesgos y Generar Planes de Protección Base de Food Defense, Implementarlos y Medir su Eficacia.

## CONTENIDO.

### **Módulo I Introducción, Aspectos Básicos y Reglamentarios Food Defense:**

Definiciones, Historia del Food Defense, Requisitos Internacionales (FDA, Requisitos Voluntarios según GFSI), y Requisitos de Inocuidad según Normativa Nacional.

### **Módulo II Herramientas de Análisis de Riesgo de Vulnerabilidades según la Realidad Operativa, Entorno Interno y Externo de su Empresa:**

Importancia de la Evaluación de Vulnerabilidades, Pasos para la Evaluación de Vulnerabilidades, Diagrama de Flujo, Identificación de Etapas, Determinación de Vulnerabilidades, Medidas Preventivas Generales, Seguridad en el Exterior del Sitio y Área Externa de la Planta Productiva (Bodegas, Estanques de Almacenamientos, Generadores, Plantas de Tratamiento de Residuos) Medidas de Prevención de Contaminación Intencionada al Interior de la Operación, y Generación de Matriz de Identificación de Riesgo.

### **Módulo III Planes de Protección Base de Food Defense y Diseñar Estrategias de Implementación de Acuerdo a los Niveles de Riesgos Determinados en Módulo anterior:**

Importancia de las Estrategias de Prevención Especificas, Compromiso del Empleador, Recursos para Determinar las Estrategias, Diseño de Planes de Protección de Áreas, Zonas Físicas, Materias Primas, Productos Terminados y Personas. Evaluación de Costos y Eficiencias Esperadas para los Diversos Planes, Categorización, Implementación de Medidas Piloto e Implantación de la Medida de Defensa.

### **Módulo IV Herramientas de Medición y Control de los Riesgos Identificados, y de las Medidas Propuestas:**

Auditorias, Inspecciones, Seguimientos y Mejoras al Plan de Food Defense.

## GRUPO OBJETIVO

Equipos Técnicos de Inocuidad y Calidad Alimentaria, 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, deba implementar los requisitos de Food Defense.

## REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos en Base a Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria Exigidos por la Normativa Nacional. Conceptos de Contaminación y Prevención de Riesgos.

## 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).

Código SENCE: **1237979505**

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

Rut: 76146247-4

## MAYORES INFORMACIONES

[contacto@powercapacitacion.cl](mailto:contacto@powercapacitacion.cl)

Fonos +562 25000297; +569 6 3739695

+56229935190

