



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 Específicas, 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, Seguí- mientos 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

Fonos +562 29520485;

+56944024995

