



APLICACIÓN DE LOS PROGRAMAS Y REQUISITOS DE FOOD DEFENSE, FOOD FRAUDE, CRISIS E INCIDENTES.

OBJETIVOS DEL CURSO

Desarrollar habilidades en la gestión de incidentes y crisis en la Industria de Alimentos, envases e Insumos Alimentarios, provenientes de contaminaciones intencionada o no intencionada, daño a la planta o pérdida de autenticidad de las materias primas y /o productos terminados .

CONTENIDO

Módulo I: Escenarios actuales de Incidentes y de continuidad de abastecimiento en la cadena de Valor.

Conceptos generales de Defensa, Adulteración, Retiro y recuperación. Deficiencias en los Sistemas de Inocuidad de los Alimentos según FAO-OOMS y prevención de Crisis Alimentaria, realidad Nacional de Incidentes Alimentarios. Requisitos Normativos y de Estándares privados
Taller: Revisión de Requisitos de diversos estándares

Módulo II: Gestionar un programa de Defensa Alimentaria

Evaluación de Riesgos, vulnerabilidades y Amenazas
Metodologías para desarrollar Evaluaciones de Riesgo. Diseño del plan de Defensa Alimentaria. Sistemas de Alerta, Validación, Verificación, evaluaciones y mejoras.

Módulo III: Riesgos de adulteración o pérdida de autenticidad.

Evaluación de Riesgos, vulnerabilidades y Amenazas de Fraude de Materias Primas o Insumos
Metodologías para desarrollar Evaluación de Riesgo de pérdida de autenticidad. Diseño del plan de prevención de Fraude
Sistemas de Alertas y Validación, Verificación, evaluaciones y mejoras del Plan
Taller Práctico: Generación de Matriz de riesgos de Food Fraude.

Módulo IV: Programas de Recuperación, según requisitos de Autoridad sanitaria, CODEX Alimentarius y Protocolos privados.

Contenidos base y documentación en un proceso de Recall para Empresas de Alimentos y logística de productos retirados.
Proceso de comunicación a clientes, consumidores, autoridades, medios, organismos de certificación y otros.
Taller Práctico: Análisis de Casos: Auditando un proceso de Recall

GRUPO OBJETIVO

Equipos HACCP, Equipos HARA, personal de Control de Calidad, encargados de sistemas de Gestión y responsables de procesos

REQUISITOS DE INGRESO

Experiencia en la industria de alimentos, envases o insumos de rubro alimentario, conocimientos de HACCP , GFSI y/o BRCS

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: E—Learning

Duración: 8 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Código SENCE:

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

RUT OTEC: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

+569 44024995



PowerCap
CAPACITACIONES