



IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE DEFENSA ALIMENTARIA Y CONTRA EL FRAUDE DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias en defensa alimentaria y prevención de fraude en alimentos para asegurar la calidad y seguridad en el PAE.



Objetivos específicos

- Comprender los principios de la defensa alimentaria y su importancia en el PAE.
- Identificar riesgos y vulnerabilidades en la cadena de suministro de alimentos.
- Implementar estrategias efectivas para prevenir el fraude y garantizar la seguridad alimentaria.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Modulo 1: Introducción A La Defensa Alimentaria Y El Fraude De Alimentos

Importancia de la defensa alimentaria en el PAE.
Principales amenazas y vulnerabilidades en alimentos.
Estrategias globales para combatir el fraude alimentario.
Legislación y normativas relacionadas.

Modulo 2: Análisis De Riesgos Y Vulnerabilidades

Metodologías de análisis de riesgos en la industria alimentaria.
Identificación de puntos críticos en la cadena de suministro.
Evaluación de vulnerabilidades en procesos de producción.
Técnicas de mitigación de riesgos alimentarios.
Casos de estudio: análisis de riesgos en el PAE.

Modulo 3: Estrategias De Defensa Alimentaria

Diseño de programas de defensa alimentaria efectivos.
Implementación de sistemas de control y monitoreo.
Herramientas para la detección de amenazas alimentarias.
Protocolos de respuesta a incidentes de seguridad alimentaria.
Evaluación de la efectividad de las estrategias implementadas.

Modulo 4: Prevención Y Detección Del Fraude Alimentario

Tipos de fraude alimentario y su impacto en el PAE.
Métodos para la detección de fraudes en alimentos.

Tecnologías emergentes en la prevención del fraude.
Casos de estudio de fraude alimentario en el ámbito escolar.
Desarrollo de políticas internas de prevención del fraude.

Modulo 5: Seguridad Alimentaria Y Normativas GFSI

Introducción a las normativas GFSI y su aplicación.
Requisitos de seguridad alimentaria en el PAE.
Implementación de sistemas de gestión de calidad basados en GFSI.
Auditorías internas y externas de seguridad alimentaria.
Mejora continua en los programas de defensa alimentaria.
Taller Practico
Evaluación Final

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl