



INTERPRETACIÓN A LOS PRE-REQUISITOS FOOD DEFENSE Y FOOD FRAUD

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias y habilidades para la interpretación y aplicación efectiva de los pre-requisitos de Food Defense y Food Fraud con el fin de asegurar la integridad y seguridad alimentaria.



Objetivos específicos

- Comprender los conceptos fundamentales de Food Defense y Food Fraud. Desarrollar estrategias para prevenir la contaminación intencionada de alimentos. Identificar y mitigar riesgos relacionados con el fraude alimentario. Implementar planes de acción efectivos en situaciones de emergencia.



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:

Módulo 1

Introducción A Food Defense Y Food Fraud

Contenidos:

Definición y objetivos de Food Defense.

Importancia de Food Fraud en la industria alimentaria.

Normativas internacionales y su aplicación.

Principales amenazas y vulnerabilidades.

Actividad práctica: Análisis de casos reales de incidentes de Food Defense y Food Fraud.

Módulo 2

Evaluación De Riesgos En Food Defense

Contenidos:

Metodologías de evaluación de riesgos.

Identificación de puntos críticos de control.

Herramientas para monitoreo y detección.

Implementación de medidas preventivas.

Actividad práctica: Taller de identificación de riesgos y elaboración de un plan de control.

Módulo 3

Estrategias De Mitigación De Food Fraud

Contenidos:

Técnicas de autenticación y trazabilidad.

Desarrollo de sistemas de detección temprana.

Colaboración con proveedores y partes interesadas.

Revisión y mejora continua de procesos.

Actividad práctica: Diseño de un sistema de trazabilidad para un producto específico.

Módulo 4

Respuestas Y Planes De Acción Ante Incidentes

Contenidos:

Protocolos de respuesta ante incidentes de Food Defense.

Comunicación y manejo de crisis.

Recuperación post-incidente y aprendizaje organizacional.

Evaluación y ajuste de planes de acción.

Actividad práctica: Simulación de un incidente y evaluación de las respuestas implementadas.

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