

MANUAL FOOD DEFENSE: PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Aplicar procedimientos de defensa alimentaria conforme a los lineamientos del Food Defense y la normativa vigente nacional e internacional.



Objetivos específicos

- Identificar principios y normativas del Food Defense según legislación chilena e internacional vigente.
- Reconocer amenazas y puntos vulnerables en la cadena alimentaria de acuerdo con metodologías de análisis de riesgos.
- Aplicar medidas de implementación y control de un plan de Food Defense conforme a estándares internacionales de 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:

- Fundamentos del Food Defense y Seguridad Alimentaria.
- Concepto y origen del Food Defense: diferencias con Food Safety y Food Fraud.
- Normativas internacionales aplicables (BRCGS, FSMA, FSSC 22000, IFS).
- Legislación chilena y lineamientos de la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA).
- Principios de protección de la cadena alimentaria frente a amenazas intencionales.

MÓDULO 2:

- Identificación de Riesgos y Vulnerabilidades en Food Defense.
- Tipología de amenazas: sabotaje, adulteración, bioterrorismo y contaminación deliberada.
- Metodologías de análisis de vulnerabilidad (TACCP, VACCP, CARVER Shock).
- Identificación de puntos.
 - críticos en la cadena de suministro y zonas sensibles.
- Evaluación y priorización de riesgos en instalaciones alimentarias.

MÓDULO 3:

- Implementación, Control y Mejora de Planes de Food Defense
- Estructura del Plan de Food Defense: objetivos, responsables, y procedimientos.
- Diseño e implementación de medidas preventivas y controles de acceso.
- Protocolos de respuesta ante incidentes: comunicación, trazabilidad y recuperación.
- Auditorías internas, verificación de eficacia y mejora continua del sistema.

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