

TRAINING ON LINE

8 HORAS

FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD: DISEÑANDO ESTRATEGIAS DE DEFENSA ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

No permita amenazas en su eslabón más débil: Prepárese y proteja su planta y sus productos

OBJETIVOS DEL CURSO

1. Comprender el concepto de Defensa Alimentaria, Fraude Alimentario y los actuales requisitos normativos asociados a éstos.
2. Desarrollar e Implementar un programa de Defensa Alimentaria en su planta.
3. Aplicar el concepto de Análisis de Vulnerabilidad en sus Instalaciones.
4. Ser capaz de identificar indicadores de fraude y productos de riesgo
5. Saber realizar una evaluación de vulnerabilidad ante incidentes de fraude.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Profesionales de Desarrollo y Diseño de Productos, Control y Aseguramiento de Calidad de la Industria Alimentaria y sus proveedores

PRERREQUISITOS

Conocimientos básicos en evaluación de riesgos.

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Cada día aparecen nuevos casos de empresas que se enfrentan a graves consecuencia por incidentes de sabotaje y/o fraude alimentario. Estos generan graves pérdidas económicas por mala reputación, retiro de productos y demandas que afectan el negocio.

Hoy, los protocolos GFSI, tales como BRC, IFS o FSSC 22000, entre otros, consideran en sus requisitos mandatorios contar con un Plan de Defensa Alimentaria y contra el Fraude Alimentario, debiendo diseñar un plan de evaluación y minimización de riesgos.

La planta y sus empleados deben estar preparados y equipados para prevenir y gestionar la posibilidad de contaminación de los alimentos y reducir con ello los riesgos asociados a actos intencionales que afecten la seguridad alimentaria.

METODOLOGÍA

Clases y talleres interactivos en modalidad e-learning sincrónica.

Modalidad (e-learning sincrónica) de aprendizaje que replica la presenciabilidad de un curso a lo virtual. Alumnos y tutor interactúan en tiempo real por medio de una plataforma sincrónica online de video conferencias de Eurofins.

QUÉ VAMOS A APRENDER
AGENDA CURSO SINCRÓNICO 8 HORAS
DÍA 1 - SESIÓN 1 / 4 horas

- Bienvenida
- Instrucciones de uso de la plataforma
- Presentación y Expectativas
- **UNIDAD 1: REVISANDO LOS CONCEPTOS Y REQUISITOS REGLAMENTARIOS**
 - ❖ Definiciones Food Safety, Food Defense y Food Fraud
 - ❖ Revisión de antecedentes y casos de Food Defense y Food Fraud a nivel mundial
 - ❖ Revisión de recursos disponibles
 - ❖ Requisitos Mandatorios de Food Defense y Food Fraud en Normas IFS, BRC, y FSSC 22000
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).
- **UNIDAD 2: EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD Y PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA**
 - ❖ El Equipo de Seguridad de la Planta
 - ❖ Responsabilidades de los miembros del equipo
 - ❖ Esquema del Establecimiento
 - ❖ Procedimientos y Políticas Generales
 - Perímetro, Iluminación, Suministros, Transporte y Almacenamiento, Alérgenos y Control de Devoluciones, Almacenamiento de Químicos, Control de Empleados
 - ❖ Control de Acceso
 - ❖ PAS96: Guía para la prevención, detección y manejo de actos malintencionados hacia los alimentos y bebidas y sus insumos
 - Evaluación de las instalaciones y procedimientos respecto a Food Defense
 - Análisis de Amenaza de Puntos Críticos de Control (TACCP)
 - Evaluación de Vulnerabilidades
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).

FIN DE LA SESIÓN 1 / *Se hará una pausa de 15 minutos durante la sesión.

DÍA 2 - SESIÓN 2 / 4 horas

- **UNIDAD 3: ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN Y ELEMENTOS DE GESTIÓN**
 - ❖ ¿Qué es el fraude alimentario?
 - ❖ ¿Por qué es importante prevenir el fraude alimentario?
 - ❖ Presentación del contexto
 - ❖ Las fuentes de información útiles para mejorar su sistema de vigilancia de fraude.
 - ❖ Proceso de prevención del fraude alimentario
 - ❖ Evaluación de vulnerabilidad
 - ❖ Especificaciones de materias primas
 - ❖ Determinación del grado en que los productos son susceptibles a posibles actos de fraude alimentario.
 - Vigilancia analítica
 - Medidas de control
 - Relación con el proveedor
 - Auditoría del proveedor
 - Desarrollo del plan de acción: Políticas,
 - Procesos, y Registros
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).
- Evaluación Final.
- Encuesta de Satisfacción

FIN DE LA SESIÓN 2 / *Se hará un pausa de 15 minutos durante la sesión.

PARA EI CURSO PONEMOS A SU DISPOSICIÓN

- ☛ Plataforma de capacitación online sincrónica de video conferencias, operada a través de plataforma LMS Moodle de Eurofins.
- ☛ Manual de ingreso del participante y cuenta de acceso al curso.
- ☛ Material descargable de apoyo y complementario de cada sesión.
- ☛ Documento descargable elaborado por Eurofins con las “**Recomendaciones para la Prevención del Covid-19 en la Industria de Alimentos**”.
- ☛ Acceso durante un periodo de 30 días después de finalizado el curso para revisar las grabaciones de las sesiones.
- ☛ Sesión de prueba de uso de la plataforma de video conferencias, previo al inicio del curso.

REQUISITOS



Computador / Celular /
Tablet con tarjeta de video,
audio, cámara y micrófono.



Conexión a internet,
estable, por cable de red
o Wi-Fi.

NAVEGADOR INTERNET: Google Chrome, Mozilla de Firefox o última versión de Edge de Microsoft.

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

- ☛ Talleres en cada sesión de trabajo, evaluando participación y contenido - 40%.
- ☛ Evaluación Final - 60%.

La aprobación del curso está dada bajo las siguientes condiciones:

- ☛ Aprobación del curso (talleres y evaluación) mínimo de 60%.
- ☛ Asistencia del curso (online) mínimo de 75%.

IMPORTANTE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante, debiendo realizarlo, como máximo, **2 días hábiles previos** al inicio del curso. Mayores informaciones en www.sence.cl.

La empresa se reserva el derecho a modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso al no contar quórum mínimo y/o por razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. hábiles de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso. La aceptación de la presente propuesta implica la aceptación de nuestros términos y condiciones de venta, las encontrarás publicadas en nuestro sitio web www.eurofins.cl.

INSCRIPCIONES

- ✿ **RESERVA DE CUPOS:** “Formulario de Inscripción Eurofins”, solicitar y enviar con 72 horas previas al inicio del curso. Confirmada la reserva, se enviará vía correo la fecha y horario de la sesión de prueba de uso de la plataforma.
- ✿ **INSCRIPCIÓN SENCE:** En caso de optar a la franquicia SENCE, gestionar y enviar inscripción con 24 horas previas al inicio del curso.

VALOR CURSO

\$ 125.000.- por participante

Descuento especial ALUMNI(*)

Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con Eurofins durante los últimos 12 meses.

INFORMACIÓN GENERAL

CÓDIGO SENCE: 12-38-0076-51 **DURACIÓN:** 8 horas

OTEC: GCL CAPACITA S.A. **RUT:** 76.501.680-0

HORARIO:

2 Sesiones de 4 horas cada una.
09:00 a 13:00 hrs. ó 14:00 a 18:00 hrs.

INCLUYE

- ✿ Diploma de Participación Digital.
- ✿ Certificado de Aprobación Digital*
(*si se cumplen los requisitos de aprobación)



CONTACTO

Tel.: +56 2 2240 0659
Email: FormacionCL@eurofins.com
Web: www.eurofins.cl

CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO