

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

Comprender los conceptos fundamentales del fraude alimentario y su impacto a nivel global, identificar las estrategias clave para prevenir y mitigar el fraude en la cadena de suministro, y aplicar los principios de gestión de riesgos para proteger la integridad de los productos.



Objetivos específicos

- Identificar los diferentes tipos de fraude alimentario y sus características.
- Evaluar el impacto del fraude alimentario en la salud pública y la economía.
- Desarrollar estrategias efectivas de mitigación y prevención del fraude alimentario.



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 al Fraude Alimentario

Duración: 2 horas

Contenidos:

Definición y tipos de fraude alimentario.

Historia y evolución del fraude en la industria alimentaria.

Impacto del fraude alimentario en la salud pública y economía.

Identificación de vulnerabilidades en la cadena de suministro.

Módulo 2

Regulaciones y Normativas

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Principales normativas internacionales sobre fraude alimentario.

Rol de las agencias reguladoras en la prevención del fraude.

Requisitos legales para la trazabilidad de los alimentos.

Casos de estudio sobre incumplimientos normativos.

Módulo 3

Detección y Prevención

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Métodos de detección de fraude en productos alimentarios.

Tecnologías avanzadas para la autenticación de alimentos.

Buenas prácticas para la prevención del fraude.

Implementación de sistemas de control y vigilancia.

Módulo 4

Gestión de Riesgos

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Identificación y evaluación de riesgos en la cadena de suministro.

Técnicas para la mitigación de riesgos asociados al fraude.

Desarrollo de un plan de gestión de riesgos.

Herramientas para el monitoreo continuo del riesgo.

Módulo 5

Casos de Estudio y Lecciones Aprendidas

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Análisis de casos reales de fraude alimentario.

Lecciones aprendidas de incidentes pasados.

Estrategias exitosas implementadas por empresas líderes.

Discusión sobre tendencias futuras y desafíos en el sector.

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