



CURSO ONLINE 24/7

**DEFENSA DE LOS ALIMENTOS
“FOOD DEFENSE”**



Rv2/19.05.2022



DEFENSA DE LOS ALIMENTOS "FOOD DEFENSE"

En este curso el participante comprenderá las estrategias y las metodologías para desarrollar un plan de defensa de los alimentos.



OBJETIVOS

Comprende las estrategias para la defensa de los alimentos y la aplicación de diferentes metodologías de identificación de riesgos y vulnerabilidades dentro de la industria alimentaria; para que establezcas las medidas de defensa pertinentes y aplicables a tu organización.

- Ello, a través de la:
- Comprensión de las diferencias entre *Defensa alimentaria*, *Fraude alimentario* e *Inocuidad alimentaria*.
- Identificación de los requerimientos legales y voluntarios que deben ser considerarlos en el desarrollo del plan de defensa, para darles cumplimiento.
- Identificación de los factores de riesgo potencial y las amenazas asociadas a la defensa de los alimentos que son relevantes en la industria alimentaria.
- Comprensión de los pasos preliminares para el establecimiento de un programa de defensa de los alimentos.
- Identificación de metodologías a ser utilizadas para la evaluación de vulnerabilidades dentro de tu organización.t
- Comprensión de los pasos para la elaboración de un plan de defensa de los alimentos a través de diferentes estrategias.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a profesionales de la industria de los alimentos responsables de los sistemas de gestión de inocuidad, calidad alimentaria, seguridad patrimonial y sistemas de información dentro de sus organizaciones:

- Directores de producción
- Supervisores
- Personal técnico
- Responsables o líderes de equipos de trabajo
- Consultores y auditores de SGIA
- Todos los interesados en desempeñarse dentro de la industria alimentaria



CONTENIDO

1 | Introducción a la defensa de los alimentarios

- 1.1 | Introducción a la defensa de los alimentos
- 1.2 | Antecedentes de la defensa alimentaria
- 1.3 | Qué es la defensa alimentaria
- 1.4 | Objetivos y beneficios
- 1.5 | Términos y definiciones
- 1.6 | Diferencias en la gestión del riesgo (TACCP, VACCP Y HACCP)

2 | Requerimientos voluntarios y legales

- 2.1 | Postura de la GFSI ante la defensa de los alimentos
- 2.2 | Esquemas de certificación
- 2.3 | Marco regulatorio
- 2.4 | El impacto de la Ley FSMA
- 2.5 | Marco nacional mexicano

3 | Vulnerabilidad o amenaza

- 3.1 | Factores de riesgo potencial
- 3.2 | Tipos de amenazas
- 3.3 | Amenazas asociadas a la organización y tipos de agentes contaminantes
- 3.4 | Tipos de atacantes
- 3.5 | Impacto de las acciones terroristas
- 3.6 | Casos de bioterrorismo

4 | Pasos preliminares

- 4.1 | Alcance del programa
- 4.2 | Equipo de defensa de los alimentos
- 4.3 | Descripción del producto y la organización
- 4.4 | Diagramas de flujo
- 4.5 | Descripción de los pasos del proceso

5 | Metodologías para la evaluación de la vulnerabilidad

- 5.1 | PAS 096
- 5.2 | CARVER + Shock
- 5.3 | KAT's y 3 elementos
- 5.4 | Food defense plan builder -FDA-

6 | Plan de defensa

- 6.1 | Estrategias de mitigación
- 6.2 | Monitoreo
- 6.3 | Acciones correctivas
- 6.4 | Verificación
- 6.5 | Registros

7 | Actualización y mejora

- 7.1 | Capacitación
- 7.2 | Comunicación
- 7.3 | Mejora Continua

Conclusiones

 AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

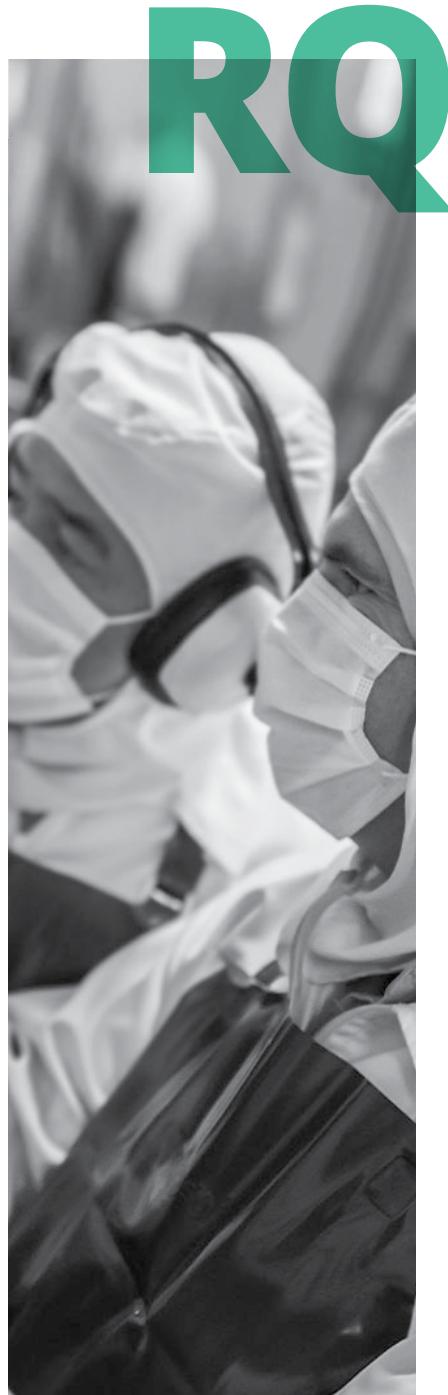
Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.





RQ



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **6 h de video.**
- **4 Ejercicios y actividades.**
- **6 Listas de evaluación de cumplimiento y nivel de implementación de la Defensa de los alimentos.**
- **6 Listas de tips para la implementación adecuada de la Defensa de los alimentos.**
- **6 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar la Defensa de los alimentos.**
- **67 Materiales descargables y recursos de información complementaria.**



CURSO ONLINE 24/7



INSTRUCTORAS

Tania Molleda
Carmen Valenzuela



DURACIÓN

- **16 horas***
- **45 días para completar****

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

📞 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

✉️ info@globalstd.com

- 📍 **GUADALAJARA**
- 📍 **CDMX**
- 📍 **MONTERREY**
- 📍 **COLOMBIA**
- 📍 **USA**
- 📍 **ESPAÑA**

online.globalstd.com

