

CURSO ONLINE

FOOD DEFENSE - PLAN DE SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA EN LAS INDUSTRIAS

OBJETIVOS:

- 1.- Establecer bases y conocimientos de Defensa Alimentaria.
- 2.- Propiciar en los participantes la aplicación de la protección para la Defensa Alimentaria y su participación/responsabilidad con el sistema de gestión y mejora continua al interior de la organización.

DIRIGIDO A:

- Gerentes y supervisores de Inocuidad y Seguridad Alimentaria
- Miembros del equipo de Defensa de los alimentos
- Miembros del Equipo HACCP, ISO/FSSC 22000, BRCGS, IFS, SQF, o que están preparándose para Implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Personal responsable de la actualización y cambios en Plan de Inocuidad de acuerdo a la Ley FSMA.
- Personal responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad en las organizaciones.
- Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos.
- Personal que labora en Plantas Procesadoras de Alimentos (frescos y procesados)
- Auditores, Consultores independientes e implementadores de normativas HACCP, ISO/FSSC 22000, BRCGS, IFS, SQF.
- Profesionales y Técnicos de organismos públicos y privados.
- Público en general interesado actualizar conocimientos y mejorar habilidades.



Carga Horaria: 08 horas

Fecha:

Jueves 12 de Marzo de 2026

Horarios:

11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)

Modalidad: *ONLINE*



CONTENIDO ACADÉMICO:

1. Antecedentes y conceptos
2. Histórico: situaciones de crisis
3. Gestión de crisis y potenciales contaminaciones
- Tipos de Amenazas
 - Comprendiendo al atacante
 - Tipos de atacantes
 - Agentes potenciales de contaminación
 - Consecuencias de la contaminación Intencional
 - Plan de Defensa Alimentaria
 - Concienciación del personal
4. Marco Regulatorio
5. Requisitos Normativos GFSI
 - Normativas GFSI más representativas
 - Requisitos de Defensa Alimentaria norma IFS Food versión 8
 - Requisitos de Defensa Alimentaria norma BRC versión 9
 - Requisitos de Defensa Alimentaria norma FSSC22000 versión 6
6. Herramientas para la Evaluación de Amenazas
 - Herramienta CARVER SHOCK
 - Herramienta Food Defense Plan Builder 2.0
 - Herramienta norma PAS 96:2017
- Conclusiones y Recomendaciones Finales

REQUISITOS

Se sugiere que el participante cuente con el diagrama de flujo de su empresa y un portátil, para la parte práctica. Así como, documentos relacionados al Plan que tengan o cualquier documento de seguridad interna, que sirvan de base para alimentar el plan.

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL CURSO ONLINE DE "FOOD DEFENSE - PLAN DE SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA EN LAS INDUSTRIAS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: CLP \$ 179.550 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 20-Febrero-2026 (CLP \$ 156.750 + IVA)
07% Pago antes del 05-Marzo-2026 (CLP \$ 166.250 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP \$ 166.250 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 26-Febrero-2026 (CLP \$ 147.250 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting - SMR Academy

► El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Consultor asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Cuenta con más de 15 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesos en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCGS, FSSC 22000, ISO 19011.



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTRO:

Giuliana Flores D.

ventaslatam3@smrconsultores.com

PBX: +56-232100929

Chile

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

Perú

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta),
pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

www.smrconsultores.com