

## 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.

### 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



**Carga Horaria: 08 horas**

#### Fecha:

Martes 21 de Abril de 2026

#### Horarios:

10h00 a 18h00 (Hora Santiago - Chile)

Modalidad: **ONLINE**



## 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:**

10% Pago antes del 06-Abril-2026 (CLP \$ 160.550 + IVA)

05% Pago antes del 14-Abril-2026 (CLP \$ 170.050 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP \$ 170.050 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 06-Abril-2026 (CLP \$ 151.050 + IVA p/p)

Pago antes del 14-Abril-2026 (CLP \$ 160.550 + 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:**



## 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 asesor en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCS, 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 (abierto), 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

**Organizan:**



**SM&R**  
ACADEMY

**www.smrconsultores.com**