Intedya
International Dynamic Advisors



SEMINARIO

¡Actualiza tu Plan de Defensa Alimentaria! y reduce riesgos en tu sistema y en la auditoría

Descripción del evento

Defensa alimentaria no es lo mismo que inocuidad de los alimentos. La inocuidad de los alimentos se refiere a la contaminación accidental de productos alimenticios durante su fabricación, almacenamiento o transporte, y se concentra en peligros biológicos, químicos y físicos. Sin embargo, la contaminación también puede producirse por negligencia.

¿Por qué preparar un plan de defensa alimentaria?

Un plan de defensa alimentaria le ayuda a identificar los pasos que se pueden tomar para reducir al mínimo el riesgo de que los alimentos en su establecimiento sean contaminados en forma intencional o indebida. El plan aumenta su estado de preparación. Si bien el plan debe existir en todo momento, será especialmente útil en situaciones emergencia.

En una situación de crisis, cuando la tensión es alta y el tiempo para la respuesta es escaso, una serie documentada de procedimientos mejora la capacidad de responder con rapidez. Un plan de defensa alimentaria le ayudará a mantener un lugar de trabajo con riesgos minimizados para los empleados y productos inocuos para sus clientes, y ayudará a proteger sus instalaciones y la imagen de su organización.

Objetivos

- Conocer los requisitos para desarrollar un Plan de Defensa Alimentaria (Food Defense).
- Identificar algunas referencias internacionales para el desarrollo de un Plan de Food Defense.
- Integrar el Plan de Food Defense a un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Dirigido a

Gerentes de Operaciones, Personal de Calidad e Inocuidad Alimentaria, Personal integrante del equipo HACCP, Proveedores de ingredientes y servicios para el sector alimentario, personal de operaciones/ Mantenimiento/ Saneamiento, Gerentes/Supervisores de Planta, Gerentes/Supervisores de Producción, Personal de control de calidad/control de calidad, Gerentes de Riesgo y Cumplimiento, Proveedores certificados por algún estándar GFSI, Profesionales especializados en estándares GFSI, Personal de empresas certificadas por algún estándar GFSI, Responsables de la cadena de suministro, Gerentes/Responsables de seguridad involucrados en la gestión de operaciones de alimentos o que tienen responsabilidad en la seguridad de la empresa.

23
ENERO
2025

Horario
De 16:00 a 19:00 Hora española

Ubicación
SALA DE WEBINARS de INTEDYA

Máx de participantes
500 personas

Precio
70 EUR
Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente

Solicitar **más información**

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector,les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en olaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.

Intedya
International Dynamic Advisors

Intedya
International Dynamic Advisors



Temario

- Introducción
- Antecedentes de Food Defense
- Diferencias hay entre los términos Food Security, Food Safety y Food Defense
- Referencias sobre Food Defense
- Desarrollo de un Plan de Food Defense
- Integración con un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Conclusiones

CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

Seguridad de la Información en la industria Automotriz TISAX – Niveles, Registro y Elementos clave d

Fecha/s: 16/12/2026

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

Canal Ético: ¿Obligación, Riesgo u Oportunidad?

Fecha/s: 09/12/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

De la seguridad a la conformidad legal en privacidad: integración ISO 27701 en Sistemas de Gestión d

Fecha/s: 26/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Cómo hacer una matriz de riesgos LAFT

Fecha/s: 25/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Estándares de Huella de Carbono de organización: Diferencias y similitudes entre GHG Protocol e ISO

Fecha/s: 24/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR