FOOD DEFENSE: aplicación práctica

Cod.: CA2008

"Food Defense" se refiere a las actividades que las empresas alimentarias deben llevar a cabo para prevenir la contaminación intencionada de los productos alimenticios.

Cada vez son más las empresas europeas que están implantando un programa de Food Defense, ya que es un requisito obligatorio para exportar sus productos a EEUU, o para poder certificarse en uno o varios de los estándares de seguridad alimentaria, como IFS, BRC o FSSC 22000. Las últimas versiones de estas normas han añadido requisitos específicos sobre Food Defense, encaminados a proteger los alimentos y las industrias de posibles contaminaciones deliberadas.

DESTINATARIOS

Profesionales de la industria alimentaria que formen o puedan formar parte de un equipo de Food Defense, responsables de Calidad y/o Seguridad Alimentaria y personas interesadas en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de defensa contra las contaminaciones intencionadas dentro de la cadena de suministro de alimentos.

OBJETIVOS

- Conocer los aspectos generales de Food Defense y su importancia en el sector agroalimentario.
- Analizar los requisitos de la Ley contra el Bioterrorismo que afectan a las empresas que quieren exportar a EEUU.
- Diseñar, desarrollar e implantar el Plan Food Defense.
- Conocer los requisitos Food Defense de las versiones vigentes de las normas IFS, BRCGS y FSSC 22000.

PROGRAMA

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA FOOD DEFENSE

Unidad 1. Fundamentos de "Food Defense"

1. Concepto de "Food Defense"
2. Origen de "Food Defense"
3. Cómo implantar un programa de Food Defense en la empresa alimentaria
4. Food Defense en los principales estándares de Gestión de la Seguridad Alimentaria

Unidad 2. Ley contra el Bioterrorismo

¿Por qué es importante conocer la Ley contra el Bioterrorismo?

1. La "FDA" y su función en el marco de la Ley contra el Bioterrorismo
2. Estructura de la Ley contra el Bioterrorismo
3. Requisitos que afectan a las empresas agroalimentarias que exportan a EEUU

MÓDULO 2. PLAN DE FOOD DEFENSE EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

Unidad 1. Diseño y desarrollo del Plan de Food Defense

1. Cuestiones previas
2. Fase 1: Preparación del PFD
3. Fase 2: Desarrollo del PFD
4. Fase 3: Implantación del PFD
5. Fase 4: Verificación y mantenimiento del PFD

Unidad 2. Requisitos de Food Defense en IFS Food, BRCGS y FSSC 22000

1. Antecedentes
2. IFS Food v.7
3. BRCGS Food Safety v.9
4. FSSC 22000 v.5.1
5. Correspondencia de los requisitos de Food Defense en IFS Food, BRCGS Food Safey y FSSC 22000

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
50 horas

IMPORTE:
350€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+INFORMACIÓN
formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com