

FOOD DEFENSE ALINEADO CON LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



SKU: PA113

Horas: 40

OBJETIVOS

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Unidad 1

- Describir el término «Food Defense» y la relación de este con la seguridad alimentaria.
- Identificar las posibles causas de contaminación intencionada.
- Conocer las Normas BRC e IFS y de la protección de los alimentos.
- Tomar conciencia acerca de la defensa alimentaria y la garantía de la seguridad de la producción.

Unidad 2

- Escribir los criterios para la realización de un plan “Food Defense” efectivo.
- Comprender las acciones que implica el plan y los recursos implicados en él.
- Identificar las amenazas a las que se ve sometida una empresa alimentaria.
- Desarrollar la estructura del Plan de Defensa Alimentaria con objeto de proteger los productos alimenticios contra una contaminación deliberada.

Unidad 3

- Conocer los requisitos que «Food Defense» exige en los distintos sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (BRC e IFS).
- Comprender los requisitos de la norma BRC.
- Conocer los cambios más representativos en la nueva versión del estándar IFS y BRC de seguridad alimentaria.

Unidad 4

- Utilizar los requerimientos para la elaboración del plan «Food Defense»
- Comprender las herramientas para elaborar y desarrollar el plan «Food Defense».

- Analizar los métodos más utilizados en la evaluación del riesgo del plan «Food Defense».
- Saber afrontar la auditoría del plan «Food Defense» en la industria agroalimentaria.
- Analizar los objetivos del programa de autoevaluación.

Unidad 5

- Conocer otros sistemas de calidad tales como APPCC, gestión de Residuos y Trazabilidad, teniendo en cuenta que estas herramientas están en combinación con «Food Defense».
- Identificar la legislación en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Unidad 6

- Ayudar a garantizar la coherencia y la integridad en el desempeño de las tareas mediante los Check List.
- Exposición de ejemplos de Check Lists para la realización y el control de las tareas y/o actividades.

CONTENIDO

Unidad Didáctica 1: Introducción a la Food Defense

1.La FDA (Food and Drug Administration)

2.Food Defense

2.1.Concepto

2.2.Seguridad alimentaria

2.3.Defensa alimentaria

3.Las normas BRC e IFS

4.Protección alimentaria

5.Acrónimo FIRST

Ejercicio 1

Resumen

Test 1

Evaluación 1

Unidad Didáctica 2: La estructura del plan Food Defense

Introducción y objetivos

- 1.El plan Food Defense
- 2.El origen de la Food Defense
- 3.Beneficios y ventajas del plan Food Defense
- 4.Principios para establecer e implementar un plan de defensa alimentaria
- 5.El sabotaje alimenticio
 - 5.1. Concepto
 - 5.2. Quienes pueden realizarlo

6.Vigilantes de Barrio. ¿Quiénes son?

Ejercicio 2

- 7.Protocolo de comunicación en la empresa
- 8.Adulteraciones de materias primas, productos en curso y productos finales
- 9.Control de accesos y zonas protegidas
- 10.¿Qué significa ser proactivo?

Ejercicio 3

Resumen

Test 2

Evaluación 2

Unidad didáctica 3. Requerimientos del plan Food Defense y métodos de evaluación.

Introducción y objetivos

- 1.¿Cómo se elabora un plan Food Defense?
- 2.Equipos de trabajo para la ejecución del plan Food Defense
- 3.Formación de los equipos de trabajo
- 4.Pasos del plan Food Defense
 - 4.1. Introducción
 - 4.2. Primer paso: Evaluación del riesgo
 - 4.3. Segundo paso: Medidas preventivas

Ejercicio 4

Caso práctico 1

4.4. Tercer paso: Plan de acción y auditoría del sistema Food Defense

4.4.1. Aspectos a tener en cuenta

4.4.2. Objetivos

4.4.3. autoevaluación

Ejercicio 5

Caso 2

5. Métodos de evaluación del riesgo en el plan Food Defense

5.1. Introducción

5.2. Método CARVER y VACCP

5.3. Método ALERT

Resumen

Test 3

Evaluación 3

Unidad didáctica 4: Food Defense alineado con los estándares de seguridad alimentaria

Introducción y Objetivos

1. Requisitos alineados con los estándares de calidad

1.1. Compromiso, probabilidad de ocurrencia de un determinado suceso y áreas críticas

1.2. Revisión del plan Food Defense

1.3. Formación

1.4. Puntos clave y estructura

1.5. Equipo Food Defense

1.6. Análisis de peligros y evaluación de riesgos

1.7. Identificar vulnerabilidades

1.8. Seguridad en planta

1.9. Áreas críticas

1.10. Sabotajes

1.11. Seguridad del personal y de las visitas

1.12. Política de visitas

2. Diferencia entre Food Defense y fraude de alimentos

Caso práctico 3

Resumen

Test 4

Evaluación 4

Unidad didáctica 5: Control de accesos

Introducción y objetivos

1. Documentación de referencia

2. Responsabilidades y formación

2.1. Responsabilidades de gerencia y equipo Food Defense

2.2. Formación del personal

3. Control de accesos

3.1. Introducción

3.2. Controles de entrada a personal externo

3.3. Acceso de visitas a zonas de producción

3.4. Controles de entrada a personal interno

4. Instrucciones técnicas (IT)

4.1. Introducción

4.2. Ejemplo de instrucción técnica de normas y obligaciones

5. Normas de higiene, seguridad y cuestionario de salud

Ejercicio 6

Resumen

Test 5

Evaluación 5

Unidad didáctica 6: Análisis de peligros, medidas preventivas y de vigilancia

Introducción y objetivos

1. Análisis de peligros

1.1. Introducción

1.2. Analizar los peligros en el exterior

1.3. Analizar peligros en muelles de recepción y expedición de mercancías

1.4. Analizar peligros en vestuarios y vados sanitarios

1.5. Analizar peligros en almacenes y otras áreas

1.6. Analizar los peligros en zonas de producción

2. Otros sistemas de seguridad

3. Formación sobre accesos y plan de Food Defense

4. Protocolo de actuación ante indicios de sabotaje

4.1. Notificar un sabotaje, acto terrorista o contaminación deliberada

4.2. Aviso a gerencia y/o gabinete de crisis Food Defense

4.3. Fase de la investigación

5. Verificación del Plan Food Defense

Caso 4

Resumen

Test 06

Evaluación 06

Caso final 1

Caso final 2

Caso final 3

Evaluación Final