

# Food Defense alineado con los estándares de seguridad alimentaria

**Sku:** PA113

**Horas:** 40

**Formato:** HTML con Animaciones

## 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.

## CONTENIDOS

**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 alienados 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