



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