



FORMACIÓN

# Food defense: nueva línea de defensa para la industria alimentaria

**Modalidad:** Presencial || **Duración:** 1 jornada (8 horas) || **Precio:** consultar web

## Titulación

Los participantes del Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del curso de food defense: nueva línea de defensa para la industria alimentaria. Titulación expedida por Bureau Veritas.

## Presentación

En la actualidad, las actividades relacionadas con food defense son exigidas en todos los estándares voluntarios de certificación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Es un hecho que estos sistemas se quedaban incompletos al no poder hacer frente a los ataques intencionales que puedan afectar la cadena alimentaria, y por ello, el plan food defense ha pasado a ser una parte indispensable en la correcta gestión de la inocuidad.

Este curso analiza los **principales aspectos que deben considerarse para poder desarrollar un plan food defense completo y adecuado en las organizaciones.**

**El Curso ha sido desarrollado teniendo en cuenta las exigencias de los estándares voluntarios más importantes, así como las líneas de acción que establece la FDA.**

## Contexto

El término food defense se originó en Estados Unidos mucho antes que en Europa y adquirió mayor significación y relevancia tras los atentados ocurridos en ese país en el año 2001. Fue entonces cuando se tomó conciencia de que se podían manipular los alimentos de forma deliberada utilizándolos como armas contra las personas.

**Debido a los diferentes incidentes ocurridos a lo largo de la historia, se ha demostrado que la protección de los alimentos exclusivamente frente a la contaminación no intencionada, tal como se describe en los programas clásicos de seguridad alimentaria, no es totalmente efectiva.**

**El objetivo fundamental de un plan o programa food defense es, precisamente, reducir los riesgos de adulteraciones, contaminaciones deliberadas, violaciones del empaquetado, así como de cualquier otra acción maliciosa, criminal o terrorista en la cadena de suministros de alimentos, tomando en cuenta las posibles amenazas internas y externas a la organización.**



FORMACIÓN

## Destinatarios

- **Directores y responsables de calidad y seguridad Alimentaria**
- **Audidores** internos
- Responsables de **procesos**
- Responsables de **producción**
- Personal **técnico** y de laboratorio
- **Profesionales de la industria alimentaria y de la administración pública** relacionados con el sector de la gestión de la seguridad alimentaria.
- **Perfiles directivos** que quieran adquirir un conocimiento profundo en el desarrollo de un plan food defense.

## Objetivos

El objetivo principal del curso es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para poder planificar, organizar e implementar un plan food defense.

Una vez finalizada la acción formativa, los alumnos serán capaces de:

- Conocer los aspectos generales de food defense y profundizar en los conceptos básicos del bioterrorismo.
- Integrar la defensa alimentaria como un elemento más de la actividad de una empresa del sector alimentario.
- Identificar los pasos necesarios para la implantación de un plan food defense.
- Conocer los requisitos food defense que recogen las diferentes normativas de seguridad alimentaria.



FORMACIÓN

## Programa

### 1- . Principios básicos del programa food defense

- Origen y antecedentes del programa food defense.
- Desarrollo del programa food defense.

### 2- . Bioterrorismo y sus disposiciones legales

### 3-. Aspectos generales de un plan food defense

- Objetivos del plan food defense.
- Puntos básicos de un plan food defense.

### 4-. Métodos de evaluación de la vulnerabilidad y de prevención

- ORM.
- CARVER+SHOCK.
- ALERT.

### 5-. Implantación de un plan food defense

- Estructura del plan food defense.
- Pasos para la implantación de un plan food defense.

### 6-. Food defense en la normativa de seguridad alimentaria

- Food defense en IFS, BRC y GlobalGAP.
- Food defense en FSSC 22000 y ley FSMA.

## Materiales

A los asistentes se les facilitará un Manual del alumno, así como las actividades **a realizar durante la sesión formativa**.

## Contacto

Telf.: 902 35 00 77

mail: [formación@bvbs.es](mailto:formación@bvbs.es)