



FORMACIÓN

# Diseño e implantación de un plan Food Defense

**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 “Diseño e implantación de un plan Food Defense”. Titulación expedida por Bureau Veritas.

## Destinatarios

- **Directores y responsables de calidad y seguridad Alimentaria**
- **Auditores** internos
- Responsables de **procesos**
- Responsables de **producción**
- Personal **técnico** y de laboratorio
- **Profesionales con conocimientos previos en food defense.**
- **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.

## Programa

### 1) Introducción:

- Puntos básicos sobre la defensa de los productos
- ¿Qué es el food defense?
- ¿Food safety vs food defense?
- ¿Dónde está el riesgo?

### 2) La globalización de las materias primas, complica su control:

- ¿Por qué atacar el suministro de alimentos?
- Food defense, una cuestión de estado
- ¿Quién es responsable del food defense?
- La historia avala la preocupación
- El riesgo de contaminación por sectores
- ¿Cómo proteger el suministro de los alimentos?
- ¿Por qué un plan escrito?

### 3) Plan de defensa

- ¿Qué necesito para diseñar un plan de defensa?
- ¿Quién será el responsable del plan?
- Desarrollo de un plan de defensa de los alimentos
- La prevención como estrategia de éxito
- Implementación del plan de defensa
- Manejo del plan

### 4) Determinación de peligros

- Agentes potenciales
- Agentes atractivos
- Los peligros son proporcionales a la vulnerabilidad
- Determinación de los vectores



**FORMACIÓN**

- El humano, único quien puede adulterar un alimento
- Agresores/as
- Aptitudes de los empleados

#### 5) Evaluación

- Operational risk management "orm"
- Carver + shock

#### 6) Prevención

- FDA: alert food defense program

#### 7) Implantación

- Plan de defensa de los alimentos
- Controles de las personas
- Controles físicos
- Controles en recepción y expedición
- Controles de producto
- Formación y responsabilidades del personal

## **Contacto**

**Telf.: 900 921 292**

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