

# Especialista en Food Defense en la Industria Alimentaria

## Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

## Objetivos:

- Entender la importancia de la seguridad de los productos alimenticios.
- Conocer y aplicar un plan de defensa alimentaria o food defense.

## Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FOOD DEFENSE.

¿Qué es la Food Defense?

Alteraciones Intencionadas. Historia del bioterrorismo.

Control de toxinas y agentes peligrosos

Suministros de alimentos y medicamentos: Inocuidad

La importancia del agua potable y la seguridad

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Objeto

Ámbito de aplicación

Disposiciones del código

Decálogo de buenas prácticas

Certificado del código

Normativa aplicable

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA: SEGURIDAD BIOLÓGICA, BIOTERRORISMO Y CRISIS ALIMENTARIA.



¿Cómo se gestiona una crisis alimentaria?

Bioterrorismo.

Evaluación de la Defensa

Plan de acción y Plan de auditoría del sistema Food Defense

Medidas de Seguridad para el exterior.

Medidas de seguridad para el interior

Medidas de seguridad para el personal

Medidas de seguridad para responder a incidentes.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. FOOD DEFENSE EN LAS NORMAS BRC, IFS

Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en BRC

Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en IFS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA APLICABLE

Ley de Bioterrorismo. Ley de la Salud Pública.

Establecimiento y Mantenimiento de registro. Quién debe y quién no cumplir la norma.