



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.