

Curso en Food Defense en la Industria Alimentaria, incluye IFSV8

CONTENIDOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FOOD DEFENSE.

1. ¿Qué es la Food Defense?
2. Alteraciones Intencionadas. Historia del bioterrorismo.
3. Control de toxinas y agentes peligrosos
4. Suministros de alimentos y medicamentos: Inocuidad
5. La importancia del agua potable y la seguridad

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

1. Objeto
2. Ámbito de aplicación
3. Disposiciones del código
4. Decálogo de buenas prácticas
5. Certificado del código
6. Normativa aplicable

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

1. ¿Cómo se gestiona una crisis alimentaria?
2. Bioterrorismo.
3. Evaluación de la Defensa
4. Plan de acción y Plan de auditoría del sistema Food Defense
5. Medidas de Seguridad para el exterior.
6. Medidas de seguridad para el interior
7. Medidas de seguridad para el personal
8. Medidas de seguridad para responder a incidentes.

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

1. Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en BRC
2. Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA APLICABLE

1. Ley de Bioterrorismo. Ley de la Salud Pública.
2. Establecimiento y Mantenimiento de registro. Quién debe y quién no cumplir la norma.

OBJETIVOS.

El Food Defense hace referencia a un plan público que trata de garantizar la seguridad alimentaria de un país entero, evitando la comercialización de alimentos contaminados que pongan en riesgo la salud de aquellos que los consumen.