

FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de Requerimientos para exportar alimentos a EEUU: Food Defense, Bioterrorismo y Plan Preventivo para el Control Alimentario

→ Métodos y herramientas para la creación de un plan que prevenga e identifique posibles contaminaciones intencionadas en las cadenas de producción y manipulado de alimentos.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 902 021 206 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



Presentación

“Food Defense” es un término utilizado por la administración de EEUU para referirse a aquellas acciones asociadas con la protección de posibles actividades terroristas o criminales en el suministro de alimentos.

Este concepto se ha extendido en la Industria Alimentaria con un enfoque preventivo y de obligada implantación para reducir el riesgo de la contaminación intencionada.

A raíz de la publicación de las nuevas versiones de las Normas IFS y BRC (ambas en sus versiones 6º) y ante la obligación, a partir de dichas publicaciones, del aseguramiento de la defensa Alimentaria y la Seguridad de los productos Alimentarios en las instalaciones, numerosas empresas se encuentran ante la necesidad de desarrollar e implementar un adecuado plan de sistema de Defensa Alimentaria (Food Defense) que permita, ya no solo el cumplimiento de los preceptos establecidos en dichas normas (para la obtención de la correspondiente certificación), sino también el aseguramiento de un aspecto de la seguridad que no en todos los casos se suele tener en cuenta.

La Educación On-line

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

- ➔ La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- ➔ Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- ➔ Trabajar con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.
- ➔ Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 70 horas y el material didáctico consta de:

Manual de Estudio

Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 8 módulos de formación práctica de que consta el curso Requerimientos para exportar alimentos a EEUU: Food Defense, Bioterrorismo y Plan Preventivo para el Control Alimentario.

Material Complementario

Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas de la defensa alimentaria.

Ejercicios de Seguimiento

Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes a la defensa alimentaria.

Pruebas de Autoevaluación

Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

Curso Bonificable



Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cuáles son los requisitos que la Food Defense exige en los distintos sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para prevenir actos malintencionados y cómo cumplir con ellos.
- Cómo gestionar un Plan de Food Defense adecuado a las necesidades de su empresa.
- Qué métodos existen para minimizar el riesgo de que sus productos sufran una contaminación intencionada.
- De qué herramientas disponemos para realizar una evaluación de nuestro sistema actual.
- Cómo identificar las áreas críticas de nuestra empresa para establecer controles y medidas preventivas.
- Cómo evaluar las posibles vulnerabilidades de su empresa.
- Cómo cumplir con las condiciones de Food Defense para la exportación.

Un “Food Defense” le ayudará a identificar los elementos y acciones a tomar para reducir al mínimo el riesgo de que los alimentos que gestiona sean contaminados de forma intencionada o indebida.

Dirigido a:

Directivos y mandos intermedios de las áreas de Calidad y Operaciones así como cualquier responsable que actúe en la seguridad alimentaria de la empresa.

Contenido del curso

→ MÓDULO 1. Introducción a Food Defense

7 horas

La necesidad de implantar un sistema de Food Defense en las empresas que quieran certificarse conforme a los estándares de calidad viene impuesto por la iniciativa global de seguridad alimentaria (GFSI).

1.1. Introducción.

1.1.1. Breve reseña a los posibles agentes causantes de Bioterrorismo.

1.1.2. Propiedades generales de los agentes:

1.1.2.1. Agentes líquidos.

1.1.2.2. Agentes desecados.

1.1.2.3. Física de los aerosoles.

1.2. La Ley de Bioterrorismo 2002 (FDA):

1.2.1. ¿Qué es Bioterrorismo?

1.3. Estructura de un Plan de Food Defense.

→ MÓDULO 2. Las normas BRC e IFS y el plan “Food Defense”

3 horas

En este módulo conoceremos qué son los estándares BRC e IFS y, en especial, su implicación con la obligatoriedad de implantar un plan de Food Defense.

2.1. La Norma IFS y BRC.

2.2. Los cambios de la versión 5ª a la 6ª.

→ MÓDULO 3. La ley de bioterrorismo

10 horas

Este módulo da respuesta a las preguntas que nos podemos hacer sobre los siguientes temas: aspectos generales de la ley, registro de instalaciones, notificación previa de alimentos importados, mantenimiento de registros y detención administrativa.

3.1. Introducción.

3.2. La Ley de Bioterrorismo:

3.2.1. Sección 305: Registro de Instalaciones.

Contenido del curso

- 3.2.2. Sección 307: Notificación Previa de Alimentos Importados.
- 3.2.3. Sección 306: Establecimiento y Mantenimiento de Registros.
- 3.2.4. Sección 303: La Detención Administrativa.

→ MÓDULO 4. Los requerimientos del plan de Food Defense

15 horas

¿Qué debemos tener en cuenta para elaborar el plan de Food Defense?

4.1. Evaluación de Food Defense:

- 4.1.1. Primer requerimiento: responsabilidades.
- 4.1.2. Segundo requerimiento: análisis de peligros y evaluación del riesgo.
- 4.1.3. Tercer requerimiento: cumplimientos legales.

4.2. Seguridad en la Planta:

- 4.2.1. Cuarto requerimiento: control de acceso.
- 4.2.2. Quinto requerimiento: procedimiento frente a sabotajes.

4.3. Seguridad del personal y de las visitas:

- 4.3.1. Sexto requerimiento: protección de accesos.
- 4.3.2. Séptimo requerimiento: formación de los empleados.

4.4. Inspecciones Externas:

- 4.4.1. Octavo requerimiento. Procedimiento de Inspecciones Externas y Visitas.

→ MÓDULO 5. Los métodos de evaluación del riesgo en el plan Food Defense

8 horas

En los últimos años ha surgido cada vez más la preocupación de que los actos de sabotaje pudieran introducir intencionalmente agentes biológicos, químicos o radiológicos en la cadena alimentaria. En este módulo conoceremos cuáles son los principales métodos de cuantificación objetiva del riesgo a la hora de diseñar el Plan de Defensa Alimentaria.

5.1. Método CARVER + Shock:

- 5.1.1. Descripción de los atributos de medición y escalado.

5.2. ALERT.

5.3. VAPPC o TACCP.

Contenido del curso

→ MÓDULO 6. Plan de acción y auditoría del sistema Food Defense

6 horas

- 6.1. Plan de Acción.
- 6.2. Plan de Auditoría.

→ MÓDULO 7. Alineamiento del plan de Food Defense con el sistema de seguridad alimentaria (BRC, IFS, HACCP, ISO, etc.)

6 horas

El plan de Food Defense debe estar integrado dentro de nuestro sistema de Seguridad Alimentaria, de manera que debe existir un procedimiento que lo soporte, con la codificación y misma metódica de realización, evaluación y aprobación que el resto de los documentos de nuestro sistema.

- 7.1. Alineamiento del Plan de Defensa Alimentaria con el resto de herramientas del Sistema de Seguridad Alimentaria.
- 7.2. Check List de Seguridad Alimentaria:
 - 7.2.1. Lista de medidas de seguridad para la protección alimentaria.

→ MÓDULO 8. Regulación sobre controles preventivos de los alimentos para humanos. Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA (FSMA)

15 horas

- 8.1. Introducción:
 - 8.1.1. Regulación sobre controles preventivos de los alimentos para humanos.
 - 8.1.2. Fechas de cumplimiento.
 - 8.1.3. Exenciones.

Contenido del curso

8.2. Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA (FSMA):

- 8.2.1. Controles preventivos de alimentos para humanos.
- 8.2.2. Sobre el plan de inocuidad y su revisión.
- 8.2.3. Buenas prácticas de fabricación (BPF's).
- 8.2.4. Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.
- 8.2.5. Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.
- 8.2.6. Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.
- 8.2.7. Análisis preventivos y determinación de controles preventivos.
- 8.2.8. Controles preventivos de proceso.
- 8.2.9. Controles preventivos de alérgenos alimentarios.
- 8.2.10. Controles preventivos de higienización.
- 8.2.11. Controles preventivos en la cadena de suministro.
- 8.2.12. Procedimiento de verificación y validación.
- 8.2.13. Procedimientos sobre registros.
- 8.2.14. Procedimientos sobre retirada de productos del mercado.



Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Requerimientos para exportar alimentos a EEUU: Food Defense, Bioterrorismo y Plan Preventivo para el Control Alimentario han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

➔ Patricio Garrido

Licenciado en Veterinaria, especialidad en Higiene Alimentaria. PDD por IESE, cuenta con una amplia experiencia en el sector alimentario como Director de Calidad y Medio Ambiente en diferentes empresas. En la actualidad dirige varios proyectos relacionados con la alimentación como son el diseño de equipos y procesos alimentarios o el diseño, venta y producción Food Packaging.

El autor y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como experto en **Requerimientos para exportar alimentos a EEUU: Food Defense, Bioterrorismo y Plan Preventivo para el Control Alimentario**. Para ello, deberá haber realizado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

