

**AF | 90054**

# Food defense alineado con los estándares de seguridad alimentaria

## DIRIGIDO A

Cualquier trabajador vinculado al sector del turismo y la hostelería.



**Duración**  
47 horas



**Modalidad**  
Teleformación

## OBJETIVOS

- Conocer los requisitos que «FOOD DEFENSE» exige en los distintos sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (BRC e IFS).
- Conocer los cambios más representativos en la nueva versión del estándar IFS y BRC de seguridad alimentaria, así como su integración en los sistemas de producción y de calidad de la empresa.
- Conocer las medidas que permitirá a la empresa minimizar el peligro de que los alimentos bajo su control sean objeto de alteración u otras acciones maliciosas.
- Conocer otros sistemas de calidad como APPCC, gestión de residuos y trazabilidad, teniendo en cuenta que estas herramientas están en combinación con "Food defense".
- Identificar la legislación en materia de higiene y seguridad alimentaria.

## CONTENIDOS

### INTRODUCCIÓN A LA FOOD DEFENSE

- La FDA (Food and Drug Administration).  
Gestión del tiempo.
- Food Defense.
- Concepto.
- Seguridad alimentaria.
- Defensa alimentaria.
- Las normas BRC e IFS.
- Protección alimentaria.
- Acrónimo FIRST

### LA ESTRUCTURA DEL PLAN FOOD DEFENSE

- El plan Food Defense.
- El origen de la Food Defense.
- Beneficios y ventajas del plan Food Defense.
- Principios para implementar y establecer un plan de defensa alimentaria.
- El sabotaje alimenticio.
- Quienes pueden realizarlo.
- Vigilantes de barrio. ¿Quiénes son?
- Protocolo de comunicación en la empresa.
- Adulteraciones de materias primas, productos en curso y productos finales.
- Control de accesos y zonas protegidas.

### REQUERIMIENTOS DEL PLAN FOOD DEFENSE Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

- ¿Cómo se elabora un plan Food Defense?
- Equipos de trabajo para la ejecución del plan Food Defense
- Formación de los equipos de trabajo

- Pasos del plan Food Defense
- Primer paso: evaluación del riesgo.
- Segundo paso: medidas preventivas.
- Tercer paso: plan de acción y auditoría del sistema Food Defense.
- Aspectos a tener en cuenta.
- Autoevaluación.
- Métodos de evaluación del riesgo en el plan Food Defense.
- Método CARVER y VACCP.
- Método ALERT.

### FOOD DEFENSE ALINEADO CON LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Requisitos alienados con los estándares de calidad.
- Compromiso, probabilidad de ocurrencia de un determinado suceso y áreas críticas.
- Revisión del plan Food Defense.
- Puntos clave y estructura.
- Equipo Food Defense.
- Análisis de peligros y evaluación de riesgos.
- Identificar vulnerabilidades.
- Seguridad en planta.
- Áreas críticas.
- Sabotajes.
- Seguridad del personal y de las visitas.
- Política de visitas.
- Diferencia entre Food Defense y fraude de alimentos.

### CONTROL DE ACCESOS

- Documentación de referencia.
- Responsabilidades y formación.
- Responsabilidades de gerencia y equipo Food Defense.
- Formación del personal.
- Control de accesos.
- Controles de entrada a personal externo.
- Acceso de visitas a zonas de producción.
- Controles de entrada a personal interno.
- Instrucciones técnicas (IT).
- Ejemplo de instrucción técnica de normas y obligaciones.
- Normas de higiene, seguridad y cuestionario de salud.

### ANÁLISIS DE PELIGROS, MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE VIGILANCIA

- Análisis de peligros.
- Otros sistemas de seguridad.
- Formación sobre accesos y plan de Food Defense.
- Protocolo de actuación ante indicios de sabotaje.
- Notificar un sabotaje, acto terrorista o contaminación deliberada.
- Aviso a gerencia y/o gabinete de crisis Food Defense.
- Fase de la investigación.
- Verificación del Plan Food Defense.