

Curso: Food Defense – Bioterrorismo y seguridad de la planta, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 16 horas

Instructor: Ingeniero con posgrado y más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá técnicas y herramientas para realizar el análisis de vulnerabilidades en sus procesos e implementar un programa de Food Defense que prevenga la contaminación intencional de los alimentos.

Dirigido a:

- Miembros del equipo de Food Defense
- Jefes y gerentes de producción, calidad, almacenes y logística
- Personal involucrado en la gestión de la calidad e inocuidad

Temario general.

1. Introducción al programa de food defense

- ¿Qué es Food Defense?
- Importancia del programa de Food Defense
- Contaminantes físicos, químicos, biológicos y radiológicos utilizados
- Diferencias entre Food defense, HACCP y Food Fraud
- Aspectos regulatorios
- Atacantes internos vs atacantes externos
- Métodos de contaminación utilizados
- Contenido de un plan de Food defense
- Los nuevos requisitos del software Food Defense Plan Builder versión 2.0

2. Formación del equipo de food defense

- Características del equipo de Food Defense
- Responsabilidades del equipo
- El coordinador del equipo

3. Medidas preventivas generales

- Importancia de las medidas preventivas generales
- Políticas y procedimientos
- Seguridad de exteriores
- Seguridad dentro de la planta
- Seguridad en la logística, producción y almacenamiento
- Seguridad del personal

4. Etapas previas al análisis de vulnerabilidades

- ¿Qué son las etapas previas?
- Descripción de la planta
- Descripción del producto
- Elaboración del diagrama de flujo
- Identificación de muros perimetrales, edificios y cuartos

5. Evaluación de vulnerabilidades

- ¿Qué es la evaluación de vulnerabilidades?
- Evaluar la vulnerabilidad en cada etapa del proceso
- Selección del contaminante que podría utilizarse
- Cálculo del impacto potencial en la salud pública
- Aplicación del método de 3 elementos para la evaluación de vulnerabilidades
- A) Impacto potencial en la salud pública
- B) Facilidad de acceso al producto
- C) Dificultad para identificar al atacante
- Escalas de la FDA para la evaluación de vulnerabilidades
- ¿Qué nivel de vulnerabilidad es inaceptable?

6. Estrategias de mitigación específicas

- ¿Qué son las estrategias de mitigación específicas?
- Opciones para determinar las estrategias de mitigación específicas
- Selección e implementación de estrategias de mitigación

7. Procedimientos de monitoreo

- ¿Qué es el monitoreo?
- Detalles del procedimiento de monitoreo
- Responsables, frecuencia y registros utilizados

8. Procedimientos para aplicar medidas correctivas

- ¿Qué son las medidas correctivas?
- Opciones para manejar el producto potencialmente contaminado
- Detalles, responsables y registros utilizados

9. Procedimientos de verificación

- ¿Qué es la verificación?
- Detalles del procedimiento de verificación
- Responsables, frecuencia y registros utilizados

10. Conclusiones

Metodología: 40% teoría - 60% ejercicios y casos prácticos