



# Curso Online de Implantación de un Plan Food Defense

*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.*

**ARGENTINA**  
(54) 1159839543

**BOLÍVIA**  
(591) 22427186

**COLOMBIA**  
(57) 15085369

**CHILE**  
(56) 225708571

**COSTA RICA**  
(34) 932721366

**EL SALVADOR**  
(503) 21366505

**MÉXICO**  
(52) 5546319899

  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*

atcliente@iniciativasempresariales.edu.es  
america.iniciativasempresariales.com  
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp  
(34) 601615098

**PERÚ**  
(51) 17007907

**PANAMÁ**  
(507) 8338513

**PUERTO RICO**  
(1) 7879457491

**REP. DOMINICANA**  
(1) 8299566921

**URUGUAY**  
(34) 932721366

**VENEZUELA**  
(34) 932721366

**ESPAÑA**  
(34) 932721366



# Implantación de un Plan Food Defense

## 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 Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan 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.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

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

# Implantación de un Plan Food Defense

## Objetivos del curso:

---

- 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 plan 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.

# Implantación de un Plan Food Defense

## Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

### Manual de Estudio

8 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

### Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

### Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

**Bibliografía y enlaces** de lectura recomendados para completar la formación.

## Metodología 100% E-learning



### Aula Virtual \*

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



### Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



\* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

# Implantación de un Plan Food Defense

## Contenido del Curso

### MÓDULO 1. Introducción a Food Defense

5 horas

Food Defense es la necesidad del aseguramiento de la imposibilidad de contaminación, adulteración o deterioro de los productos alimenticios dentro de las instalaciones ocasionadas por un sabotaje o similar. 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”

2 horas

#### 2.1. La Norma IFS y BRC.

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

### MÓDULO 3. La Ley de Bioterrorismo

8 horas

La Ley contra el Bioterrorismo le otorga a la FDA (Food and Drug Administration) nuevas potestades y recursos que le permiten controlar mejor el suministro de alimentos en los EEUU dado el alto riesgo y la posibilidad de que sea víctima de un ataque terrorista por medio de la contaminación alimentaria.

#### 3.1. Introducción.

# Implantación de un Plan Food Defense

## 3.2. La Ley de Bioterrorismo:

- 3.2.1. Sección 305: Registro de Instalaciones.
- 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

10 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

5 horas

Ha aumentado la preocupación en los últimos años 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.

# Implantación de un Plan Food Defense

## MÓDULO 6. Plan de Acción y Auditoría del sistema Food Defense

5 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.)

5 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)

10 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.
- 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.

## Implantación de un Plan Food Defense

- 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.

# Implantación de un Plan Food Defense

## Autor



### 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.

## Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

