

**PROGRAMA PARA LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA FOOD DEFENSE**

CAPACITACIÒN E LEARNING

Presentaci3n

El concepto de Food Defense, (Defensa Alimentaria), adquiere mayor relevancia luego de los atentados del a1o 2001 en EEUU. A partir de esa fecha se han llevado a cabo diversas iniciativas para instalar y desarrollar este concepto gubernamental como acad3mico en diferentes pa1ses.

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es adquirir los conceptos necesarios para realizar la planificaci3n y organizaci3n de un plan de Food Defense en su empresa.

DESTINATARIOS

Jefes de 1rea, Supervisores de Producci3n, calidad, log1stica y ventas, monitores de aseguramiento de calidad y todo el personal involucrado en los procedimientos de gesti3n de la Empresa.

METODOLOGIA

Al inicio: Se env1a v1a email el nombre de usuario y contrase1a para entrar en el campo virtual.

Programa del curso. El contenido del curso est1 organizado en 5 m3dulos con sus respectivas lecciones. Cada lecci3n contiene un video con el tema central de la clase y un PDF con el contenido. Adem1s de los materiales complementarios como gu1as, plantillas y art1culos de lectura para descargar. A cada participante se le asignar1 un tutor que lo apoyar1 y atender1 sus consultas durante el desarrollo del curso. Adem1s los participantes podr1n interactuar a trav3s del chat que estar1 a disposici3n.

Se realizar1 una evaluaci3n te3rica ser1 evaluado al finalizar el curso.

DURACI3N DEL CURSO

El curso tiene una duraci3n de 25 horas.

CONTENIDO DEL CURSO

Módulo I.

Origen y antecedentes relacionados con Food Defense

- Antecedentes de contaminación intencionada en alimentos
- Desarrollo del programa de Food Defense
- Grupos de alimentos susceptibles a un ataque terrorista
- Agentes potenciales para la contaminación intencionada de alimentos.
- Factores en un programa de Food Defense
- Agentes utilizados en el terrorismo biológico.
- Efectos del bioterrorismo

Módulo II

Regulaciones

- Leyes del bioterrorismo (USA)
- Requisitos mandatorios de Food Defense en normas IFS, BRC

Módulo III

Elaboración de un plan de Food Defense

- Equipo de seguridad de la planta y sus responsabilidades
- Medidas de seguridad para las instalaciones y alrededores
- Control de acceso, entorno, estacionamientos
- Servicio de transporte
- Almacenamiento
- Manejo de alérgenos
- Control de las devoluciones
- Áreas de seguridad en la planta
- Control de empleados, contratistas y visitas
- Documentación de incidentes
- Contaminación intencional; investigación

CAPACITACIÓN E LEARNING

Módulo IV

Análisis de Vulnerabilidad

- Análisis de la gravedad de los riesgos
- Metodología de evaluación de riesgo de vulnerabilidad
- Sistemas de Vigilancia y Verificación en Food Defense

Módulo V

Manejo de Crisis en caso de contaminación intencional

- Manejo de emergencias
- Plan de acción
- Manejo de crisis, comunicación a los medios, proteger la imagen de la empresa

Diploma

Una vez terminado el curso el participante recibirá un diploma acreditando su participación

Valor

110 dólares