

FOOD DEFENSE



OBJETIVOS

Proporcionar al alumno las herramientas necesarias para cumplir con las expectativas actuales en materia de Food Defense que evite cualquier acción malintencionada sobre instalaciones alimentarias. Identificar los puntos sensibles o de mayor impacto que ayude a prevenir situaciones de sabotaje. Conocer los requisitos de Seguridad en Planta incluidos en estándares de Calidad y Seguridad alimentaria.

DIRIGIDO A

Personal de los departamentos de control de calidad, compras, mantenimiento y producción de empresas agroalimentarias interesadas en desarrollar un programa de Food defense robusto. Personas que quieran poseer el conocimiento y las herramientas necesarias para realizar evaluaciones de Food defense.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@ en Estandar, gestión Alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

45 horas.

PRECIO

335 €

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar, gestión alimentaria**.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN FOOD DEFENSE

- ¿Qué es un programa de seguridad en planta?
- Conceptos
- Historia

REQUISITOS RELATIVOS A FOOD DEFENSE

- BRC
- IFS
- ISO 22000
- FSSC 22000
- FDA

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Seguridad en los suministros e ingredientes.
- Medidas de defensa para las instalaciones.
- Seguridad del personal y controles de accesos.

PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA

- Creación de un plan de defensa alimentaria
- Evaluación de la vulnerabilidad

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.