

# Taller práctico de implantación de un sistema Food Defense

AL/GE/0535

## FINALIDAD DEL CURSO

El término Food Defense, empleado originariamente por la Administración Norteamericana, en concreto por el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) y la FDA (Food and Drug Administration), puede traducirse como “defensa de los alimentos” y se trata de una serie de acciones de carácter preventivo encaminadas a evitar, en la medida de lo posible, una contaminación intencionada en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

Tras los acontecimientos terroristas del 11 de septiembre de 2001, la Administración norteamericana publicó el 12 de junio de 2002 LA LEY DE LA SALUD PÚBLICA Y DE PREVENCIÓN Y RESPUESTA AL BIOTERRORISMO, conocida como “BIOTERRORISM ACT”, con el objetivo de incrementar la seguridad alimentaria nacional de EE. UU.

En Dicha Ley se entiende que el sector agroalimentario es uno de los más vulnerables respecto a un ataque terrorista, ya que por la naturaleza y características del sector, se puede producir mucho daño con pocos recursos.

Por todo ello, en la actualidad, la implantación de un sistema Food Defense es un requisito indispensable para los principales estándares de certificación agroalimentaria.

Los participantes se familiarizarán con las guías y herramientas disponibles de soporte para la documentación, implantación y seguimiento de un Sistema Food Defense: Iniciativa ALERT, PLAN BUILDER, DEFENSE MITIGATION STRATEGIES DATABASE, CARVER + SHOCK, etc.

Este curso, enfocado como un taller práctico, permitirá a los asistentes identificar las áreas más críticas y analizar los riesgos y vulnerabilidades de sus organizaciones, dotándoles de los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para llevar a cabo una implantación exitosa de un Sistema Food Defense.

## OBJETIVOS DEL CURSO:

- Dar a conocer a los asistentes el concepto de Food Defense, su importancia en el sector agroalimentario y los beneficios que cabe esperar del mismo.
- Facilitar las herramientas para identificar áreas críticas, establecer medidas preventivas y controles para evitar contaminaciones intencionadas o sabotajes.
- Proporcionar a los alumnos los conocimientos teóricos y prácticos para la realización paso a paso y en detalle, de todas y cada una de la etapas de que consta la implantación del Plan Food Defense.

## DIRIGIDO A:

- Directores y Gerentes de empresas agroalimentarias. Directores de Calidad. Técnicos y profesionales de la Calidad. Consultores y asesores de Sistemas de Gestión en la industria agroalimentaria.

## DIRECCIÓN DEL CURSO

**D. José Luis Delgado Peirotn.** Actualmente es Director de Proyectos en ACE-IGS. Máster en Gestión de Industrias Agroalimentarias por el Ministerio de Agricultura, la Fundación Lafer y la Universidad Antonio de Nebrija. Máster en Calidad Total por la Universidad Carlos III de Madrid. Auditor de Calidad certificado por la EOQ (European Organization for Quality). Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid. Ingeniero Técnico Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid.



+ info o  
inscripción  
online en  
[www.aec.es](http://www.aec.es)

## Taller práctico de implantación de un sistema Food Defense

### PROGRAMA

1. Origen y justificación del sistema Food Defense
2. Conceptos básicos de Food Defense
  - Definiciones
  - Beneficios de contar con un Plan de Food Defense
3. La importancia de Food Defense en los estándares alimentarios
  - IFS
  - BRC
4. El Plan Food Defense
  - Formación del equipo
  - Estructura del Plan
  - Metodología para la evaluación de la situación inicial
  - Herramientas para la priorización y gestión de vulnerabilidades
5. Ejercicios prácticos
  - Iniciativa ALERT
  - PLAN BUILDER
  - DEFENSE MITIGATION STRATEGIES DATABASE
  - CARVER + SHOCK

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: [for@aec.es](mailto:for@aec.es) y le informaremos sin compromiso.



Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la bonificación de este curso a través de la Fundación Tripartita.