Taller práctico de implantación de un Plan Food Defense y Plan Preventivo del Fraude Alimentario | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

FINALIDAD

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, etc.

En este curso también se abordará la **implantación de un Sistema Food Fraud**, para prevenir a la empresa frente al suministro de productos alimentarios que no son de la naturaleza, composición o calidad acordada y que suponen, por tanto, un engaño para el comprador o consumidor.

Se analizará como el Food Fraud es tratado en los estándares alimentarios más difundidos y se proporcionará al alumno metodologías para la evaluación y gestión del fraude alimentario.

En definitiva, este curso, enfocado como un taller práctico, permitirá a los asistentes **identificar las situaciones 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 de un Sistema Food Defense y Food Fraud que proteja a la organización de ambas amenazas.

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

- Dotar a los alumnos de los conocimientos prácticos para implantar un Plan de Food Defense y un Plan de Prevención del Fraude Alimentario en la empresa.
- Dar a conocer el marco legal que regulan el Food Defense y el Fraude Alimentario y los requisitos que al respecto establecen los principales estándares alimentarios.
- Mostrar las distintas metodologías y herramientas informáticas existentes para una implantación exitosa de un Plan de Food Defense y un Plan de Prevención del Fraude Alimentario (PPFA).

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.
- Responsables de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Todos aquellos interesados en conocer cómo implantar un Plan Food Defense y contra el Fraude Alimentario en industria.

Taller práctico de implantación de un Plan Food Defense y Plan Preventivo del Fraude Alimentario | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite "ofrecer y recibir clase"** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

- **José Luis Delgado Peirotén.** Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

PROGRAMA

CLASE ONLINE EN DIRECTO 1 – 4H

Food Defense

Origen y justificación de Food Defense.

Conceptos básicos de Food Defense.

La importancia de Food Defense en los principales Estándares Alimentarios.

El plan Food Defense.

- El equipo Food Defense
- Fuentes de amenaza
- Metodología para la evaluación de la situación inicial:
  - Iniciativa ALERT
  - Guías y listas de chequeo
- Herramientas para la priorización y gestión de vulnerabilidades:
  - Módulos de soporte: Defense Mitigation Strategies Database
  - Método TACCP
  - Software Plan Builder

Realización de simulacros.

Caso Práctico: Manejo de la herramienta informática **Plan Builder** para el diseño y gestión del Plan Food Defense de una empresa tipo.

CLASE ONLINE EN DIRECTO 2– 4H

Food Fraud

Taller práctico de implantación de un Plan Food Defense y Plan Preventivo del Fraude Alimentario | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Introducción. Antecedentes del fraude alimentario.

Concepto y tipos de fraude alimentario

- Definiciones
- Drivers a considerar para prevenir el fraude
- Tipos de fraude alimentario
- Fraudes alimentarios más frecuentes

Base legal, Organismos y herramientas para la lucha contra el fraude alimentario.

- Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición
- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria
- Reglamento (CE) nº 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

El fraude alimentario y los estándares de seguridad alimentaria.

Diseño e implantación de un Plan de Prevención del Fraude Alimentario.

- Creación del equipo de prevención del fraude
- Descripción de la actividad
- Evaluación del riesgo de fraude. Metodologías:
  - Análisis de la vulnerabilidad
  - Análisis de la gravedad
- Identificación de los Puntos Críticos de Control del Fraude (PCCF)
- Establecimiento de límites críticos para los PCCF y seguimiento de los mismos.
- Establecimiento de acciones correctivas
- Verificación y validación del plan de prevención del fraude
- Registros del Plan de Prevención del fraude alimentario

Caso práctico:
Manejo de las tablas del RASFF
Diseño de un Plan de Prevención del Fraude Alimentario para una empresa tipo.
Manejo de la herramienta informática **Food Fraud Vulnerability Assessment Tool** para el diseño del Plan de Prevención del Fraude Alimentario.

Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos **www.aec.es**

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD