

CURSO DE FORMACIÓN

FOOD FRAUD Y FOOD DEFENSE: ANÁLISIS DE RIESGOS Y PLAN DE MITIGACIÓN

La industria alimentaria juega un papel fundamental en la protección de la red nacional e internacional de alimentos. Este curso le proporcionará las claves para defenderse de los peligros intencionados derivados del fraude y para implantar un plan de defensa alimentaria ante un ataque intencionado contra el suministro de alimentos.



A pesar de la existencia de reglamentos para el etiquetado alimentario cada vez más rigurosos, algunos productores de alimentos logran añadir ingredientes más baratos al producto original.

Aunque las empresas alimentarias implementan diversos procesos y procedimientos de Food Defense para prevenir la contaminación intencional de los productos alimentarios por agentes biológicos, químicos o radiológicos, el fraude alimenticio constituye una de sus principales preocupaciones.

En este curso le ofreceremos las herramientas necesarias para conocer e identificar los requerimientos para analizar el fraude potencial en sus materias primas y material de embalaje, y diseñar un plan de mitigación y de defensa alimentaria según los esquemas de certificación IFS, BRC y FSSC.

Programa

Food Defense

- ¿Qué es defensa alimentaria, bioseguridad, bioterrorismo?
- Qué diferencias hay entre los términos "food defense", "food safety" y "food security"?
- Gestión de crisis, posibles contaminaciones.

- Ejemplos de situaciones de crisis en la Industria Alimentaria: Aprender de la experiencia
- US Bioterrorism Act
- Herramientas de gestión: CARVER+ SHOCK; ALERT, Employee FIRST
- Presentación y comparación entre requerimientos y estándares GFSI: IFS y BRC
- Trabajo práctico integrador

Food Fraud

- ¿Cómo se entiende el fraude en la industria alimentaria?
- Matriz del riesgo alimentario
- Análisis de riesgo para el fraude en materias primas y material de embalaje.
- Fuentes de información
- Ejemplos de situaciones de crisis en la Industria de Alimentación: aprender de la experiencia.
- Herramientas de gestión: SSAFE Food Fraud tool.
- Presentación y comparación entre requerimientos y estándares GFSI: IFS, BRC y FSSC
- Caso práctico integrador

Dirigido a

- Personal de plantas productoras, establecimientos y distribuidores de alimentos que requieran contar con los conocimientos referentes al sistema de Defensa Alimentaria para dar cumplimiento a los requisitos especificados en éste.
- Responsables de calidad, Profesionales Independientes y Consultores que requieran contar con las herramientas necesarias para la implantación del sistema de Defensa Alimentaria en cualquier organización.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 2 días (12 horas)

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación