

Bienvenido a nuestro curso

DEFENSA DE ALIMENTOS

Desarrollar, implementar y ejecutar un Plan de Defensa de Alimentos en las instalaciones es un requisito obligatorio para el cumplimiento de la Intentional Adulteration Rule de FSMA.

Cursos **Sialico**
online



Sialico Experts In Food Industry

OBJETIVO

Entender la importancia de un Programa de Defensa Alimentaria para la prevención del bioterrorismo y la contaminación intencional en los productos alimenticios mediante la evaluación de vulnerabilidades y estrategias de mitigación.

DIRIGIDO A

Responsables del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, equipo HACCP, líderes de área.

TEMARIO

DEFENSA DE ALIMENTOS

1. VISIÓN GENERAL DE LAS MEDIDAS DE DEFENSA ALIMENTARIA

1.1 Descripción general e historia de la contaminación intencional 1.2 Tipos de Actividad Clave (KAT) y los tres elementos

2. PASOS PRELIMINARES PARA LA EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD

3. EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD

3.1 Considerando las características inherentes 3.2 Considerando un atacante interno
3.3 Evaluación de los 3 elementos
3.3.1 Elemento 1. Evaluación del Impacto a la Salud Pública
3.3.2 Elemento 2. Evaluación del grado de acceso físico al producto
3.3.3 Elemento 3. Evaluación de la capacidad de contaminar con éxito el producto

4. IDENTIFICACIÓN DE PASOS PROCESABLES Y EXPLICACIONES

5. APLICANDO UN ENFOQUE HÍBRIDO

6. ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN

7. MANTENIMIENTO DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA

7.1 Gestión de componentes
7.2 Registros
7.3 Re-análisis

MATERIALES

1. Manual con el contenido completo del curso
2. Manual de ejercicios

METODOLOGÍA

1. Asistencia 80%
2. Ejercicios, Actividades y Evaluación Final 20%

Modalidad

ONLINE

EN VIVO

Duración

14 Horas divididas en 3 días.

Horario

9am a 2pm

CONOCE TODOS
NUESTROS CURSOS
Y WEBINARS EN

www.sialico.com