



TEMARIO

FOOD DEFENSE CON ENFOQUE EN FSMA



FOOD DEFENSE CON ENFOQUE EN FSMA

DURACIÓN:
16 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.

La industria alimentaria juega un papel fundamental en la protección de la red nacional e internacional de alimentos. Food defense tiene el objetivo de reducir al mínimo los riesgos de contaminación deliberada de alimentos, por ello proporciona las herramientas para establecer un plan de preparación ante un ataque intencional contra el suministro de alimentos.

Este curso permitirá a las empresas comprender los pasos necesarios para implementar un plan de defensa alimentaria, así como los principios para realizar un análisis de vulnerabilidad y desarrollo de estrategias de mitigación mediante la aplicación de los ejercicios. El participante obtendrá el conocimiento para elaborar un plan de defensa de los alimentos, en el contexto de los requisitos establecidos en 21 CFR parte 121.



OBJETIVOS

- › Identificar los elementos de un sistema de defensa de los alimentos.
- › Evaluar posibles puntos vulnerables en su proceso.
- › Desarrollar estrategias de mitigación.
- › Comprender la importancia de la capacitación y los roles de los ejecutores del plan de defensa alimentaria.



DIRIGIDO A

- Niveles gerenciales y mandos intermedios en la industria de alimentos y bebidas.
- Responsables de la gestión de sistemas de inocuidad.
- Personal técnico relacionado con la calidad y la inocuidad alimentaria.
- Consultores.
- Auditores de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos de inocuidad alimentaria.



TEMARIO

Módulo 1 - Introducción a la Defensa Alimentaria

- i. Adulteración intencional e inocuidad.
- ii. Diferencias entre defensa alimentaria e inocuidad.
- iii. Amenazas y atacantes.
- iv. Identificación y control de accesos.
- v. Empleados la primera línea de defensa.

Módulo 2 - Regla 1A de la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA) de la FDA

- 2.1 Requerimientos solicitados en 21 CFR PARTE 121: Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional.
- 2.2 Contenido de un plan de defensa alimentaria.
 - i. Evaluación de vulnerabilidad.
 - ii. Pasos accionables de proceso.
 - iii. Vulnerabilidad significativa.

Módulo 3 - Estrategias de mitigación

- i. Monitoreo del plan de defensa alimentaria.
- ii. Acciones correctivas.

- iii. Acciones de verificación.
- iv. Requisitos de capacitación.

Módulo 4 - Mantenimiento de registros

- i. Requisitos generales.
- ii. Requisitos adicionales.
- iii. Requisitos para su resguardo.

Módulo 5 - Herramienta de apoyo Food Defense Plan Builder

- i. Principios.
- ii. Aplicación.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

