



TEMARIO

REQUERIMIENTOS PAS 096:2017

GUÍA PARA LA PROTECCIÓN Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ATAQUE DELIBERADO (INTENCIONAL)



REQUERIMIENTOS PAS 096:2017 GUÍA PARA LA PROTECCIÓN Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ATAQUE DELIBERADO (INTENCIONAL)

DURACIÓN:
8 horas

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

Los temas relacionados con las nuevas amenazas emergentes para atacar un blanco a través del consumo de alimentos, ha motivado la actualización de la Especificación PAS 096, la cual, pueden aplicar las organizaciones al estructurar un sistema de control para la defensa de los alimentos, evitando y mitigando ataques a su organización.

Este curso está diseñado para que el participante comprenda las pautas necesarias para la implementación de un sistema de defensa alimentaria PAS 096:2017 y lo que motiva a las personas a sabotear sus productos, así como, el análisis de los casos reales. Adicionalmente se incluye información sobre los riesgos emergentes para el suministro de alimentos y la ciberseguridad.



OBJETIVOS

- Identificar e interpretar los principales elementos de la especificación PAS 096 para su implementación.
- Analizar y evaluar las amenazas asociadas a la contaminación intencional y establecer medidas de control.
- Comprender como reducir el nivel de riesgo y consecuencias de un ataque mal intencionado.
- Comprender los elementos de la ciberseguridad.



PRERREQUISITOS

- No necesario.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer los requerimientos de la especificación PAS 096:2017 acerca de Bioterrorismo, Biovigilancia y Bioseguridad, entre los que se encuentran:

- Representantes de la dirección.
- Personal directivo / líder de los sistemas de gestión de una organización.
- Responsables / implementadores del sistema de gestión de inocuidad.
- Consultores.
- Supervisores.
- Ingenieros, entre otros.



TEMARIO

La defensa de los alimentos y bebidas:

- Alcance.
- Términos y definiciones.
- Tipos de amenazas.
- Entendiendo al atacante.
- Evaluación de amenazas y Puntos críticos de control (TACCP).
- Evaluación.
- Controles críticos.
- Respuesta ante un incidente.
- Revisión y evaluación de controles de protección de alimentos.
- Anexo A Caso de estudio TACCP.



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 Global Standards.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

