



“INTERPRETACIÓN A LOS PRE-REQUISITOS FOOD DEFENSE Y FOOD FRAUD” (8 Horas)

CONTENIDO Y/O ACTIVIDAD

- PRESENTACIÓN Y EXPECTATIVAS

UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN A UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA

- Elementos Claves de la Normas GFSI
- Requisitos Adicionales

UNIDAD 2: REVISANDO LOS CONCEPTOS Y REQUISITOS REGLAMENTARIOS

- Definiciones Food Safety, Food Defense y Food Fraud
- Revisión de antecedentes y casos de Food Defense y Food Fraud a nivel mundial
- Revisión de recursos disponibles
- Requisitos Mandatorios de Food Defense y Food Fraud en Normas IFS, BRC, y FSSC 22000
- ACTIVIDADES

UNIDAD 3: DESARROLLANDO EL PROGRAMA FOOD DEFENSE

- El Equipo de Seguridad de la Planta
- Responsabilidades de los miembros del equipo
- Esquema del Establecimiento
- Procedimientos y Políticas Generales
 - Perímetro (Cercas, Portones, Patios, Caminos,
 - Estacionamientos, Acceso al Techo)
 - Iluminación
 - Suministros (Agua, Desagües, Sistemas de
 - CCTV, electricidad, aire)
 - Transporte y Almacenamiento
 - Alérgenos y Control de Devoluciones
 - Almacenamiento de Químicos
 - Control de Empleados
 - Control de Acceso
- PAS96: Guía para la prevención, detección y manejo de actos malintencionados hacia los alimentos y bebidas y sus insumos
- Evaluación de las instalaciones y procedimientos respecto a Food Defense
- Análisis de Amenaza de Puntos Críticos de Control (TACCP)
- Evaluación de Vulnerabilidades
- ACTIVIDADES

UNIDAD 4: PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

- ¿Qué es el fraude alimentario?
- ¿Por qué es importante prevenir el fraude alimentario?
- Presentación del contexto
- Las fuentes de información útiles para mejorar su sistema de vigilancia de fraude.
- Proceso de prevención del fraude alimentario
- Evaluación de vulnerabilidad
- Especificaciones de materias primas
- Determinación del grado en que los productos son susceptibles a posibles actos de fraude alimentario.



- Vigilancia analítica
- Medidas de control
- Relación con el proveedor
- Auditoría del proveedor
- Desarrollo del plan de acción: Políticas,
- Procesos, y Registros
- ACTIVIDADES

EVALUACIÓN FINAL