

# *Especialista en food defense en la industria alimentaria*

60 Horas

## *Objetivos:*

El Food Defense hace referencia a un plan público que trata de garantizar la seguridad alimentaria de un país entero, evitando la comercialización de alimentos contaminados que pongan en riesgo la salud de aquellos que los consumen.

## *Contenidos:*

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FOOD DEFENSE.**

- ¿Qué es la Food Defense?
- Alteraciones Intencionadas. Historia del bioterrorismo.
- Control de toxinas y agentes peligrosos
- Suministros de alimentos y medicamentos: Inocuidad
- La importancia del agua potable y la seguridad

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

- Objeto
- Ámbito de aplicación
- Disposiciones del código
- Decálogo de buenas prácticas
- Certificado del código
- Normativa aplicable

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA: SEGURIDAD BIOLÓGICA, BIOTERRORISMO Y CRISIS ALIMENTARIA.**

- ¿Cómo se gestiona una crisis alimentaria?
- Bioterrorismo.
- Evaluación de la Defensa

- Plan de acción y Plan de auditoría del sistema Food Defense
- Medidas de Seguridad para el exterior.
- Medidas de seguridad para el interior
- Medidas de seguridad para el personal
- Medidas de seguridad para responder a incidentes.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. FOOD DEFENSE EN LAS NORMAS BRC, IFS**

- Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en BRC
- Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en IFS

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA APLICABLE**

- Ley de Bioterrorismo. Ley de la Salud Pública.
- Establecimiento y Mantenimiento de registro. Quién debe y quién no cumplir la norma.