

FOOD DEFENSE

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

Responsables de producción, responsables de calidad, miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.

OBJETIVOS

- Introducción a los conceptos básicos de defensa alimentaria.
- Introducción a las necesidades para el desarrollo de un Plan de Defensa Alimentaria.
- Conocimiento de los requisitos sobre seguridad alimentaria de las Normas de Calidad (IFS v6, BRC v6).

CONTENIDOS

1. Introducción.
 - 1.1. Conceptos básicos.
2. Creación de un plan de seguridad alimentaria Food Defense.
 - 2.1. Evaluación preliminar de defensa alimentaria (análisis: ORM, CARVER, ALERT, TACCP, VACCP)
 - 2.2. Preparación del plan de defensa alimentaria.
 - 2.3. Implantación del plan de defensa alimentaria.
 - 2.4. Verificación del plan de defensa alimentaria.
3. Food Defense en las normas IFS6 y BRC6.

DURACIÓN

10 HORAS