

## **FOOD DEFENSE**

### ***Curso para Profesionales de 16 horas (Modalidad Presencial)***

**Food Defense**, Defensa Alimentaria, es la protección de los productos alimenticios, contra la adulteración provocada de forma intencional. Su objetivo es identificar, mitigar y controlar esas posibles fuentes intencionales de contaminación.

Por tratarse de un elemento más de la seguridad alimentaria, cuyo objetivo es identificar las fuentes de peligros no intencionales que pueden afectar a la salud, es un requisito obligatorio, que cada vez tiene más presencia en los estándares certificables de seguridad alimentaria, y es exigencia legal, también obligatoria, para poder exportar a muchos países.

#### **DESTINATARIOS**

- Miembros de equipos de seguridad alimentaria y de Food Defense.
- Responsables de sistemas de gestión / Responsables de áreas / Responsables de equipos de trabajo.
- Personal técnico con interés y/o necesidad de conocimientos sobre Food Defense
- Directivos de empresas alimentarias.

\*Sin restricciones para interesados de otras áreas y nivel de conocimientos.

#### **OBJETIVOS**

- Adquirir conocimientos sobre Food Defense (Defensa Alimentaria)
- Comprender los objetivos de Food Defense, la diferencia con la seguridad alimentaria y su inclusión en estándares de seguridad alimentaria.
- Acceder a información necesaria para realizar una evaluación de Food Defense.
- Aprender los pasos para el desarrollo de un plan de Food Defense.

## **METODOLOGÍA**

- Transmisión de conocimientos teóricos, con guía de presentación y aporte de elementos visuales y auditivos.
- Actividades participativas, dinámicas para la asimilación de conocimientos y benchmarking.

## **Evaluación:**

- Participación, durante las dinámicas prácticas de cada tema y benchmarking.
- Realización de ejercicio práctico final.

## **PROGRAMA**

- Food defense: Presentación y conceptos
- Desarrollo de un plan de defensa alimentaria
  - o Equipo de Food Defense
  - o Análisis de peligros
  - o Evaluación de riesgos
  - o Identificación de áreas críticas e implantación de medidas de seguridad
    - Identificación de áreas críticas. Medidas de seguridad en la planta
    - Medidas de seguridad del personal y visitantes
- Gestión de alertas
  - o Gestión de alerta por parte de autoridades
  - o Gestión de alerta por parte de las empresas
- Mantenimiento del plan y mejora
  - o Frecuencia de análisis y evaluación
  - o Inspecciones
  - o Registros y procedimientos

**Este programa puede sufrir modificaciones para actualizaciones, si fuera necesario.**

## DATOS DEL CURSO Y MATRÍCULA

- Modalidad: **Presencial**
  - *Tres sesiones Teórico-Práctica y Una meramente Práctica*
  - *Favoreciendo la participación activa de los asistentes*
- Número de horas: **16 horas**
- Título expedido por: **GAMA FORMACIÓN** cumpliendo los requisitos vigentes en normativa para su impartición.

➤ Impartido por profesionales de reconocido prestigio en las materias.

➤ Número de alumnos: **Máximo 18 alumnos**

➤ Matriculación: **Hasta el 26 de Septiembre.**

➤ Precio: **400 €\*.**

➤ Forma de pago:

- ❖ A la formalización de la matrícula: 200 €.
- ❖ Al finalizar el curso: 200 €.

*\*En caso de pago completo antes del 16 de Septiembre, precio reducido: 300 €.*

*\*El curso puede ser bonificado a través de los créditos de Formación de la Fundación Tripartita, si la empresa tuviera créditos disponibles. Esta Gestión no supondrá coste adicional para la empresa.*

➤ EVALUACIÓN:

- ❖ Aprovechamiento del curso para lo cual se tendrá en cuenta la evaluación continua de los docentes y las evaluaciones correspondientes al Aprendizaje.

**FECHAS:** 30 de Septiembre, 2, 7 y 9 de Octubre.

**HORARIO PRESENCIAL:** De 16 a 20 horas

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:** Sede de GAMA Formación en Avda Emilio Lemos 2, Mod. 107.2, 41020 - Sevilla.

**DOCENTES:**

 **Sonia Distel Colombo.**

Ingeniera Agrónoma. Máster en Gestión Ambiental, Calidad y Auditoría de Empresas.

Experta Europea en Seguridad Alimentaria.

 **Alfonso Domínguez Hernández.**

Ingeniero de Organización Industrial.

Experto en Calidad Agroalimentaria.



**GABINETE PARA LA MOTIVACIÓN Y EL APRENDIZAJE, S.L. (GAMA)**

**CIF: B91944934 / 41020 Sevilla**

Av. Emilio Lemos, 2 (Edificio Torre-Este); P-2. Mod. 207.1; Aula Mod 107.2  
Teléfonos: 954 44 43 69 / 652 675 472 - Fax: 954 40 63 46  
[info@gamaformacion.es](mailto:info@gamaformacion.es) / [www.gamaformacion.es](http://www.gamaformacion.es)