

CURSO – TALLER FOOD DEFENSE Y FOOD FRAUD



Temario:

Primer Día: Food Fraud

- 1.- Introducción.
2. Casos de fraude alimentario.
3. BRC Issue 8 y FSSC 22000: enfocando el Fraude Alimentario
4. Recursos EMA y proyecto FPDI (Food Protection and Defense Institute)
5. FSMA (Food fraud en controles preventivos) y USDA.
6. Factores de Evaluación, Prevención y Mitigación (SSAFE).
- 7.- Evaluación final.

Más información a los correos:

[proyectos2; y](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)
proyectos3@lefix.com.mx

y a los Teléfonos:

[5688 3889](tel:56883889) y [5684 3301](tel:56843301)

Segundo Día: Food Defense

- 1.- Antecedentes y evolución de un sistema de gestión de la contaminación intencional(IA).
- 2.- Contaminación intencional(IA) y la FSMA. Análisis de los puntos clave de la ley de prevención de la contaminación intencional (IA).
- 3.-Herramientas de la FDA para gestionar Food Defense:
 - ALERT
 - Food Defense Plan Builder
 - Employees FIRST
 - Food Defense 101 (ALERT)*
- Evaluación de la vulnerabilidad (VA) y Método de tipo de actividades clave (KAT).
- 4.- Evaluación final.