Control de la contaminación intencionada en la industria alimentaria

Este curso se enfoca en estrategias y medidas para prevenir y mitigar actos deliberados de contaminación en la producción y distribución de alimentos.

Objetivo:	Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de diseñar y aplicar planes efectivos de defensa de los alimentos (Food Defense), identificar vulnerabilidades y responder adecuadamente a amenazas de contaminación intencionada en la industria alimentaria, mejorando la seguridad en los alimentos y cumpliendo con las regulaciones vigentes.
Área de conocimiento	Sistemas de Gestión en la Industria Alimenticia
Dirigido a:	Directores y responsables de calidad y seguridad alimentaria, Auditores internos, Responsables de procesos, Personal técnico y de laboratorio
Duración:	16 horas
Versión de la norma	2016

TEMARIO:

1. Introducción a la seguridad alimentaria y la contaminación intencionada
   - 1.1. Conceptos básicos de seguridad alimentaria
   - 1.2. Definición y tipos de contaminación intencionada
   - 1.3. Importancia de la prevención en la industria alimentaria
2. Marco regulatorio y normativo
   - 2.1. Regulaciones y normativas internacionales
   - 2.2. Legislación local relacionada con la seguridad alimentaria
   - 2.3. Requisitos de certificación y cumplimiento
3. Vulnerabilidades y puntos críticos
   - 3.1. Identificación de vulnerabilidades en la cadena de suministro
   - 3.2. Evaluación de riesgos y puntos críticos de control
   - 3.3. Medidas de mitigación y prevención
4. Plan de defensa de los alimentos (Food Defense)
   - 4.1. Diseño y desarrollo del plan
   - 4.2. Planificación de respuesta a incidentes
   - 4.3. Comunicación y capacitación del personal
5. Monitoreo y detección
   - 5.1. Tecnologías de monitoreo y detección de contaminación intencionada
   - 5.2. Sistemas de alerta temprana
   - 5.3. Pruebas de validación y verificación
6. Realización de pruebas y simulacros del plan

6.1. Simulacros de contaminación intencionada
6.2. Evaluación de la efectividad del plan
6.3. Actualización y mejora continua

7. Comunicación y colaboración
7.1. Comunicación con autoridades reguladoras
7.2. Colaboración con la cadena de suministro
7.3. Cooperación en situaciones de crisis

8. Mejores prácticas en el control de la contaminación intencionada

- Conclusiones

MÉTODO PARA EL PROCESO DE ENSEÑANZA / APRENDIZAJE:

1) Exposición por parte del instructor de cada tema, utilizando ejemplos didácticos para su comprensión.
2) Se utilizarán técnicas de grupos de trabajo, lecturas comentadas, preguntas dirigidas, mayéutica y análisis de casos, para que el participante se ejercite en un contexto adecuado y práctico.
3) Se aplicará evaluación escrita al final del curso, además se evaluarán de manera individual los ejercicios realizados.
4) Para que al participante se le proporcione diploma de acreditación del curso, deberá obtener una calificación mínima de 70%, considerando la evaluación escrita y la de los ejercicios.
5) El resultado de las evaluaciones se entrega en electrónico a la Organización.

NOTAS / OBSERVACIONES:

Este curso se imparte desde un grupo de 10 participantes, hasta grupos de 30 personas.

https://www.gceo.mx
☎ (55) 6385-3715 (55) 4532-9644 contacto@gceo.mx