

FSMA III: DEFENSA DE LOS ALIMENTOS Y ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN

Este curso está basado en más 10 años de experiencia en la implementación y auditoría de los sistemas de Seguridad de la Planta, inicialmente enfocados a cumplir con la Ley de Bioterrorismo de EEUU, luego con los requerimientos comerciales de Defensa de Alimentos de las principales normas de certificación internacionales, y requerimientos de FSMA para prevención de la contaminación intencional que entró en vigor en 2016.

El Plan de Defensa de los Alimentos, que nació a raíz de los eventos del 11 de septiembre 2001 con el nombre de Protección Contra el Terrorismo, luego de Seguridad de la Planta, pero que finalmente, para ser consistente con la nomenclatura actual y globalizada se denominará como Defensa de los Alimentos. Constituye uno de los 5 grandes ejes que componen la Integridad de los productos junto con el sistema de aseguramiento de la Calidad, los programas de buenas prácticas de manufactura para lograr y mantener la Salubridad de las operaciones, el HACCP, que prioriza la Inocuidad de los productos, y el programa de control de proveedores para prevenir fraudes de productos por motivos económicos conocidos como EMA (Economically Motivated Adulterants).

Uno de los puntos fuertes del curso será el método utilizado para inculcar a los participantes la manera de documentar poco, pero bien, y fundamentar cada una de sus decisiones en un análisis de riesgo, basado en conceptos básicos de seguridad y percepciones de vulnerabilidades del negocio. Se insistirá en la necesidad de establecer un sistema realmente eficaz, gestionado para lograr eficiencia.

II. OBJETIVOS

- Proveer la capacitación necesaria a un Equipo de Defensa de Alimentos para entender las amenazas relevantes en materias de seguridad y adulteración intencional para empresas involucradas en la elaboración y distribución de alimentos.
- Entender los fundamentos de un sistema de defensa de los alimentos.

- Tener las herramientas para diseñar y establecer estrategias de mitigación eficaces basadas en el nivel de riesgo.
- Cumplir con las expectativas internacionales relacionadas con la defensa de los alimentos de acuerdo a los esquemas de certificación GFSI (en especial BRC, SQF, FSSC 22000) y a la norma europea PAS 96.
- Aprender y ensayar una metodología para conducir un análisis de vulnerabilidades.
- Esbozar el contenido del manual de defensa de los alimentos de la empresa.

III. CONTENIDO

Sección 1: Introducción- ¿Por qué implementar un sistema de defensa de los alimentos?

- Casos reales.
- Los tipos de amenazas: terrorismo, contaminación intencional, adulteración con fines económicos, sabotaje, extorsión, robos, daños intencionales a la marca.
- ¿Qué queremos proteger?

Sección 2: Requerimientos legales, comerciales y normativos

- EEUU: La Ley de Bioterrorismo, FSMA, CTPAT.
- BASC.
- GFSI.
- PAS96.

Sección 3: Fundamentos de un sistema de defensa de los alimentos

- Perfil de los posibles agresores.
- Niveles de amenazas.
- Conceptos básicos de terrorismo.
- Conceptos básicos de seguridad.

Sección 4: Manual de Defensa

- Ejemplo de contenido.
- Consejos de confidencialidad.
- Programas básicos.
- Taller.

Sección 5: Análisis de vulnerabilidades

- Identificación y evaluación de riesgos.
- Asignación de estrategias de mitigación.
- Puntos accionables y gestión de las medidas de control.
- Ejercicio de intrusión.

Sección 6: Introducción al manejo de crisis

- Requerimientos básicos de un plan de preparación y respuesta ante situaciones de crisis.
- Definición de crisis.
- Las etapas de una crisis.
- Casos.

Sección 7: Crisis de productos- Recall

- Exigencias mínimas de trazabilidad.
- El manual de recall.
- Toma de decisión y comunicación.
- Simulacros.

Sección 8: Conclusión

- Equipo tipo de defensa.
- Principales responsabilidades.
- Proyecto de implementación.
- Resumen y cierre del curso.