

DEFENSA ALIMENTARIA - FOOD DEFENSE

DIRECTRICES GFSI

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

16 Horas



Propósito de formación:

Formar a los participantes en el diseño e implementación de estrategias de protección frente a actos de adulteración intencional en la cadena de suministro alimentaria, conforme a los requisitos regulatorios de la FDA (Ley FSMA - IA Rule) y los principales esquemas de certificación reconocidos por GFSI. Se fortalece la capacidad para evaluar vulnerabilidades, establecer medidas de mitigación y proteger instalaciones, procesos, personal y productos.

Dirigido a:

Responsables de inocuidad, calidad y cumplimiento normativo. Coordinadores de sistemas de gestión alimentaria con enfoque GFSI o regulaciones FDA. Profesionales encargados de la seguridad física, gestión de accesos y protección del producto. Personal técnico que participe en planes de defensa alimentaria (Food Defense Teams). Exportadores a EE. UU. que deban cumplir con la Ley FSMA y 21 CFR 121.

Contenido:

- 💡 Introducción al concepto de adulteración intencional vs. fraude alimentario.
- 💡 Fundamentos de la regla IA de la FDA (21 CFR 121) y relación con FSMA.
- 💡 Requisitos de Food Defense en FSSC 22000 v6, BRCGS v9 e IFS v8.
- 💡 Metodología análisis de vulnerabilidades: identificación de puntos críticos de acción (KATs).
- 💡 Diseño del plan de defensa alimentaria: medidas de mitigación, monitoreo y control.
- 💡 Gestión de accesos, zonas sensibles, control de personal y visitantes.
- 💡 Validación, verificación y revisión del plan.
- 💡 Preparación para auditorías y cumplimiento regulatorio.

Contacto

Rosa Amezquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia