Formación en seguridad alimentaria

Defensa alimentaria (TACCP) y fraude alimentario (VACCP)

Una jornada para evaluar las amenazas y vulnerabilidades de su planta y redactar los planes que piden BRCGS, IFS y FSSC 22000. El método TACCP trata los actos malintencionados, el método VACCP el fraude en las materias primas. Ambos se aplican a sus accesos, sus equipos, sus procesos y sus proveedores, hasta el plan de mitigación y su revisión anual.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Distinguir seguridad alimentaria, defensa alimentaria y lucha contra el fraude, y lo que exige cada norma
2. Evaluar con el método TACCP las amenazas internas y externas que pesan sobre la planta
3. Evaluar con el método VACCP la vulnerabilidad de las materias primas al fraude
4. Construir un plan de mitigación proporcionado a los riesgos
5. Organizar la revisión anual de los planes y la respuesta ante un incidente

Programa

Día 1 — mañana

• Adulteración malintencionada, sabotaje, fraude económico: definiciones y casos conocidos

• Requisitos de BRCGS Food Safety Issue 9, IFS Food versión 8 y FSSC 22000 versión 7

• TACCP: accesos, personas, procesos, sistemas informáticos, zonas sensibles, recepción

• VACCP: historial de fraude, valor económico, complejidad de la cadena, relación con el proveedor

Día 1 — tarde (taller)

• Taller TACCP sobre el plano general y los flujos de su planta

• Taller VACCP sobre sus materias primas expuestas: especias, aceites, zumos, productos del mar

• Plan de mitigación: control de accesos, precintos, análisis de autenticidad, auditorías a proveedores

• Revisión anual, prueba del plan y prueba de conocimientos

Metodología

• Recorrido del perímetro de la planta con una matriz de amenazas

• Análisis de casos de fraude alimentario publicados

• Valoración de la vulnerabilidad sobre su lista de materias primas

• Redacción guiada de los planes sobre su propia plantilla

• Cuestionario final sobre los métodos TACCP y VACCP

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada y evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea; la empresa recibe el informe de formación y las evaluaciones TACCP y VACCP iniciadas en el taller.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

Este módulo complementa las formaciones IFS Food v8, BRCGS Food Safety Issue 9 y FSSC 22000 v7. Forma también parte del itinerario de operarios agroalimentarios, para sensibilizar a los equipos sobre las señales de una adulteración.

Información práctica

Duración	1 día
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Necesita un plan de defensa alimentaria una planta sin incidentes?
Sí, si aspira a una norma GFSI: el plan se exige sea cual sea el historial. Es también la ocasión de verificar quién entra a dónde, quién tiene acceso a las materias y a los productos terminados, y qué ocurre fuera de las horas de producción.

¿Deben TACCP y VACCP formar un único documento?
Las normas dejan libre la forma. Muchas plantas llevan dos evaluaciones distintas, porque el equipo, las fuentes y las medidas difieren: seguridad y accesos por un lado, compras y análisis por otro. La formación presenta ambas organizaciones.

¿Hacen falta análisis de laboratorio contra el fraude?
No de forma sistemática. Se justifican para las materias más vulnerables, como complemento de la aprobación de proveedores y de la vigilancia de las alertas. La formación ayuda a decidir dónde el análisis aporta una evidencia útil.