

29 y 30 de mayo

# FOOD DEFENSE FDA

12 h



Diploma Oficial  
emitido por FDA



3ª Edición Aula  
Virtual

01

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

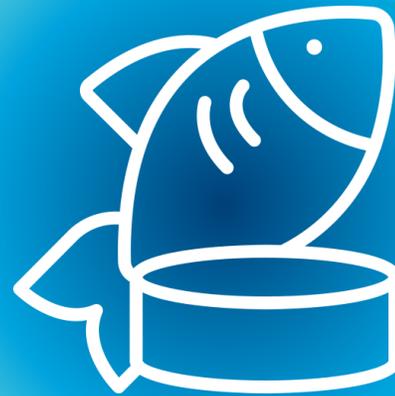
08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

# PRESENTACIÓN

El curso de la FSPCA (*Food Safety Preventive Controls Alliance*) sobre Adulteración Intencionada constituye el **único “currículo estandarizado” reconocido por la FDA**. La finalización exitosa de este curso es una de las formas de cumplir con los requisitos necesarios para ser una persona calificada en Food Defense. Cumpliendo así con los requisitos de esta regulación (21 CFR Part 121).





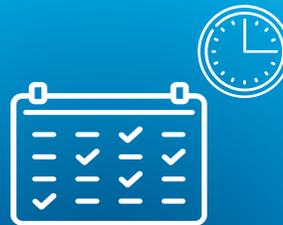
## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE

---



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves 29 y viernes 30 de mayo de 2025  
De 08:30 a 14:45 horas  
(16 horas) Descanso 15 m/día  
(12 horas)

Consultor especializado en seguridad alimentaria y experiencia acreditada en la instrucción de los cursos oficiales de la FDA.



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

## OBJETIVOS

01

Conocer los aspectos generales de Food Defense y profundizar en sus prerrequisitos.

02

Incluir la Defensa Alimentaria como un elemento de la actividad de una empresa del sector alimentario.





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales relacionados con la seguridad alimentaria (supervisores de operaciones y/o mantenimiento, responsables de producción y fabricación, responsables de calidad, gerentes de empresas agroalimentarias, responsables de la cadena de proveedores). Así como para personas que deseen adquirir conocimientos en esta área específica.

FOOD DEFENSE-FDA



## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



## Food Defense FDA (12 horas)

1. **Prerrequisitos (Con carácter no oficial – Certificación GOCA).**
  - 1.1. Concientización a la Defensa Alimentaria.
  - 1.2. Regulación de Defensa Alimentaria (*Food Defense*) – *IA Rule*.
  - 1.3. Evaluación de vulnerabilidad usando método KAT.
  - 1.4. Estrategias de Mitigación y su aplicación.
  - 1.5. Gestión de Componentes de Estrategias de Mitigación.
  - 1.6. Re-Análisis del Plan de Defensa Alimentaria.
  - 1.7. Programa de Defensa Alimentaria.
2. **Curso Oficial: *Intentional Adulteration conducting Vulnerability Assessment*.**
  - 2.1 Prefacio: Introducción al Curso de Evaluación de Vulnerabilidad.
  - 2.2. Lección 1: Una visión general de las medidas de defensa alimentaria.
  - 2.3. Lección 2: Evaluación de la vulnerabilidad Pasos preliminares.

## Food Defense FDA (12 horas)

### 2. Curso Oficial: *Intentional Adulteration conducting Vulnerability Assessment.*

- 2.4. Lección 3: Considerando características inherentes.
- 2.5. Lección 4: Considerando un atacante interno.
- 2.6. Lección 5: Elemento 1: Evaluación del impacto potencial en la salud pública.
- 2.7. Lección 6: Elemento 2: Evaluación del grado de acceso físico al producto, y Elemento 3: Evaluación de la capacidad de un atacante para contaminar con éxito el producto.
- 2.8. Lección 7: Análisis de resultados para identificar pasos procesables del proceso.
- 2.9. Lección 8: Aplicar el enfoque híbrido.

# TARIFAS FORMATIVAS

## FOOD DEFENSE-FDA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

**890 €** (Precio con IVA 1082,95 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

**975 €** (Precio con IVA 1179,75 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de  
alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**

hasta un máximo de **156 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



## FOOD DEFENSE-FDA

Para formalizar la inscripción:

- 01 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

- 02 Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el **Departamento de Formación:**

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

