

SEMINARIO TALLER

PROGRAMA DE SEGURIDAD DE LA PLANTA (PROTECCIÓN CONTRA EL BIOTERRORISMO)

06, 07 y 08 de mayo de 2010

Los eventos durante Septiembre de 2001 han cambiado la forma en que los gobiernos y los consumidores perciben la “seguridad” en la industria de alimentos. La posibilidad, aún la más remota, de un ataque bioterrorista contra las fuentes de agua y alimentos ha propiciado cambios regulatorios, los cuales cada compañía de alimentos debe atender si se desea continuar en el negocio de proveer productos alimenticios a los EE.UU., o en los EE.UU. propiamente.

En consecuencia, hoy en día, es necesario desarrollar un programa de seguridad contra el bioterrorismo en cada planta de alimentos, para asegurar que cualquier riesgo por posible contaminación intencional del producto, protección de la gente, protección del edificio y el equipo, y el mantenimiento seguro de la marca sea prevenido.

El curso Programa de Seguridad de la Planta (Protección contra el Bioterrorismo) se desarrolló específicamente para examinar los problemas y retos asociados con la protección de la industria de alimentos contra la adulteración intencional. Nuestro objetivo es capacitar a un Coordinador de Seguridad en la Planta, que será la persona responsable de implementar y manejar los programas de seguridad en su planta.

Este curso provee el conocimiento y las herramientas necesarias para evaluar, entender y preparar las respuestas apropiadas y los planes para mitigar y reducir las vulnerabilidades y riesgos existentes en las instalaciones. El contenido de este programa fue diseñado para ayudar al participante a identificar las amenazas y las potenciales fuentes de contaminación intencional, y así cumplir con las inspecciones de seguridad de autoridades o clientes y optimizar el rendimiento de su inversión en seguridad.

OBJETIVOS

Al tomar este curso sobre la Seguridad de la Planta, usted podrá:

- Apreciar las amenazas del bioterrorismo contra la industria de alimentos que existen hoy en día.
- Entender la diferencia entre los riesgos de contaminación intencional y la no intencional.
- Considerar el Acta de Preparación Contra el Bioterrorismo y Seguridad de Salud Pública del 2002 y sus actualizaciones.
- Aplicar el concepto de Análisis de Vulnerabilidad en instalaciones de alimentos.
- Implementar métodos para el desarrollo e implementación de programas de seguridad en un ambiente de producción de alimentos.

- Comprender el compromiso que se necesita por parte de la dirección para apoyar estos programas de seguridad.
- Desarrollar los planes, políticas y procedimientos necesarios para apoyar el Equipo de Seguridad de la Planta en su misión.
- Conducir una valoración de riesgos en sus propias instalaciones.
- Responder apropiadamente ante cualquier ataque y proteger su empresa y su marca

CONTENIDO

Sección 1: ¿Qué es un Programa de Seguridad de la Planta?

¿Cómo definir una amenaza para su planta?

¿Quiénes son los agresores?

Determinación de los riesgos previsibles específicos

Principios básicos del terrorismo

Ejemplos de riesgos y herramientas usadas

Sección 2: La Ley de Bioterrorismo

Antecedentes

Sección 303 Detención administrativa

Sección 304 Privación por Repetidas o Serias Violaciones de Importación de Alimentos

Sección 305 Registro de Instalaciones Alimentarias

Sección 306 Mantenimiento e Inspección de la Documentación de Alimentos

Sección 307 Notificación Previa sobre los Despachos de Alimentos Importados

Fuentes de información

Sección 3: Desarrollo del Equipo, Plan, Políticas y Procedimientos

El Equipo de Seguridad de la Planta

¿Por qué abordar las situaciones en equipos?

Requerimientos para ser un miembro

Responsabilidades de los miembros del equipo

Acuerdos de Confidencialidad firmados

Análisis y evaluación del progreso del equipo

Sección 4: Evaluaciones de Vulnerabilidades / CARVER plus Shock

Gravedad de los riesgos

¿Cómo realizar una evaluación de vulnerabilidades físicas, amenazas y riesgos?

Carver-Shock y MRO (Manejo de Riesgos Operacionales)

¿Hay una ciencia que apoya las evaluaciones de vulnerabilidades?

Sección 5: Preparación y Respuesta para Casos de Emergencia

¿Qué es una Emergencia?

Manejo de Emergencias

4 Etapas del Manejo de Emergencias

Evacuaciones de Emergencia

Sección 6: Manejo de Crisis

Manejo de dificultades que emergen durante situaciones de manejo de crisis

Comunicación con los medios

Uso de destrezas de manejo de crisis para minimizar el daño al imagen de la compañía

Cómo mantener el control y superar la nerviosidad durante situaciones desafiantes

Funciones comunes de manejo de crisis

Plan de acción para el manejo de crisis

Sección 7: Regulaciones Gubernamentales, C-TPAT, Normas Anti-Terroristas para Instalaciones de Químicos

Plan de Protección Alimentaria de la FDA

Normas anti-terroristas de instalaciones de químicos

La Alianza Aduana-Comercio Contra el Terrorismo (C-TPAT, por sus siglas en inglés)

Acciones de las agencias gubernamentales

Sección 8: Manejo de Inspecciones de Clientes e Inspecciones Regulatorias

Inspecciones reglamentarias

Cómo manejar las inspecciones de clientes

Qué información debe / no debe ser compartida con clientes

Acuerdos de no-divulgación y de confidencialidad

Sección 9: Medidas de Seguridad para el Edificio y los Terrenos; Control de Acceso

Mitigación de potenciales ataques terroristas

Identificación de funciones y activos críticos

Evaluación de riesgos y toma de decisiones basadas en los riesgos

Planeación para reducir daños físicos, estructurales y no-estructurales al edificio

Formas de control de accesos disponibles

Control de acceso específico

Sección 10: Violencia en el Lugar de Trabajo

Potencial de violencia en el lugar de trabajo

Reconocimiento de las señales de advertencia iniciales

Documentación de incidentes

Consecuencias legales de no tomar ninguna acción

Sección 11: Manejo de Contaminación Intencional; Retiros, Investigaciones y Descontaminación

Componentes de una trazabilidad completa

Manual de Retiro

Cómo realizar simulacros de retiro

Estrategias de investigación

Descontaminación de una planta de alimentos.

DIRIGIDO A

Miembros del equipo de Seguridad de la Planta, miembros de equipos de Manejo de Crisis, gerentes de empresa, jefes de área, contratistas y cualquier persona que deba desarrollar un Plan contra el Bioterrorismo o aplicarlo en la planta.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de casos.

DURACIÓN

06, 07 y 08 de Mayo de 2010 de 9:00 am. – 5:00 pm.

CERTIFICACION

El presente curso está desarrollado y certificado por AIB INTERNATIONAL bajo el patrocinio de GRUPO FS.

INSCRIPCION

Hasta el 16 de abril de 2010

Tarifa Individual: S/. 900 soles + IG V

Después del 16 de febrero de 2010

Tarifa única: S/. 960 soles + IG V

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

INCLUYE

Material didáctico, certificación AIB, coffee break y estacionamiento.

LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF

Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores

Lima, Perú

INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS

Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 106

Email: consultas@grupofs.com

BIBLIOGRAFÍA / FUENTES DE INFORMACIÓN

- Guía de AIB International para la Seguridad de Plantas de Procesamiento, Empaque y Distribución de Alimentos (Protección contra el Bioterrorismo); AIB International, 2007.
- Guía de AIB International para el Desarrollo de las BPMs y los Programas de Prerrequisito. AIB International, 2008.
- Las Normas Consolidadas de AIB International para la Inspección de Programas de Prerrequisito y de Seguridad de los Alimentos; AIB International, 2009.
- Keller First Line of Defense DVD; J.J. Keller & Associates.
- Food Safety and Food Defense Awareness for Contractors DVD; AIB International, 2009.
- Ley de Bioterrorismo del 2002:
<http://www.cfsan.fda.gov/~mow/sinterna.html#bioterror>
- U.S. Customs and Border Protection (páginas en español):
http://www.cbp.gov/xp/cgov/newsroom/highlights/spanish_lp.xml
- Lo que usted necesita saber sobre Notificación Previa de Remesas de Alimentos Importados; FDA / HHSD, Noviembre 2003.
- Lo que usted necesita saber sobre El Registro de Instalaciones Alimenticias; FDA / HHSD, Noviembre 2003.
- What You Need to Know About Establishment and Maintenance of Records; FDA / HHSD, Diciembre 2004.
- What You Need to Know About Administrative Detention of Food; FDA / HHSD, Diciembre 2004.