



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA  
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD  
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



# Defensa alimentaria

Profesora Carolina Peñalver  
Profesora Janet Rodríguez

# Defensa alimentaria

## Contenido

- 1.Introducción.
- 2.Definiciones (Chile 2013).
- 3.Inocuidad Alimentaria/ Defensa Alimentaria, diferencias y similitudes.
- 4.Objetivo y esfera de acción.
- 5.Adulteraciones por motivos económicos.
- 6.Plan defensa alimentaria, partes interesados, desafíos de los gobiernos.
- 7.Defensa Alimentaria: revisión de herramientas y estrategias (Asociación Española de Toxicología 2019).
- 8.Defensa alimentaria antecedentes y caso región ibérica (Cataluña 2021).
- 9.Defensa alimentaria Región Ibérica (Cataluña 2021).
- 10.Defensa alimentaria FDA (2022) y USDA (2019).
- 11.Diferencia entre seguridad alimentaria, calidad alimentaria, inocuidad alimentaria, defensa alimentaria, fraude alimentario.
12. Programas alimentarios y organismos. Evaluaciones seguridad alimentaria.
- 13.Fraude Alimentario.
- 14.Defensa y Fraude Alimentario en la industria.
- 15.Precauciones contra el sabotaje de agua potable, alimentos y otros productos.
15. Vigilancia (OPS/OMS).
16. Medidas de prevención (OPS/OMS).
17. Preparación y respuesta en salud pública.
18. Seguridad económica y Calidad.
19. Ley Metrología. SENCAMER (Dirección metrología y Dirección acreditación)
20. Economía Informal. Gaceta oficial 1990. Ventas ambulantes.
21. Defensa y fraude alimentario. ISO y Fundaciones.
22. Legislación y organismos internacionales y nacionales.

# Defensa alimentaria

## Introducción

Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales, pero hay otras consecuencias. Los brotes de estas enfermedades pueden perjudicar al comercio y al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas de costos y pueden influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores.

El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes al extranjero van en aumento, proporcionando importantes beneficios sociales y económicos. Pero ello facilita también la propagación de enfermedades en el mundo. Los hábitos de consumo de alimentos también han sufrido cambios importantes en muchos países durante los dos últimos decenios y, en consecuencia, se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, preparación y distribución de alimentos. Por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos, para la salud y la economía. Todos, agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.

Estos principios generales establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos y deberían aplicarse junto con cada código específico de prácticas de higiene, cuando sea apropiado, y con las directrices sobre criterios microbiológicos. En el documento se sigue la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, resaltándose los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa. Se recomienda la adopción, siempre que sea posible, de un enfoque basado en el sistema de HACCP para elevar el nivel de inocuidad de los alimentos, tal como se describe en el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación.

Se reconoce internacionalmente que los controles descritos en este documento de Principios Generales son fundamentales para asegurar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Los Principios Generales se recomiendan a los gobiernos, a la industria (incluidos los productores individuales primarios, los fabricantes, los elaboradores, los operadores de servicios alimentarios y los revendedores) así como a los consumidores.

CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997).

<https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s02.htm>

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES CAC/RCP 39-19931.

<https://www.ucm.es/data/cont/docs/483-2013-10-10-Comidas%20Preparadas.pdf>

# Defensa alimentaria

Las nuevas tendencias en la producción de alimentos y los cambios en los sistemas de producción se han sumado a la globalización, lo que hace que la cadena final de suministro de alimentos sea mucho más compleja.

La globalización y la liberalización del comercio mundial han sospechado el riesgo de que tanto las políticas de seguridad alimentaria, así como el desarrollo y la implementación de normas de inocuidad alimentaria se vuelvan ineficaces, lo que podría tener consecuencias perjudiciales para la salud aumentando aún más la creciente amenaza de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo.

Con el fin de proteger la salud y los intereses económicos del consumidor, ya su vez garantizar prácticas comerciales legales y justas en el mundo, diferentes organismos reguladores, en conjunto con la industria alimentaria, están comenzando a abordar el fraude alimentario.

Si bien ciertos sectores de productos básicos han estado lidiando activamente con la adulteración durante muchos años (por ejemplo, la industria del vino y aceite de oliva), hoy se amplían los sectores que buscan estrategias que apunten a evitar el fraude alimentos en la industria.

El fraude alimentario cobra relevancia a nivel global, obligando a los países a seguir trabajando de forma colaborativa, con diferentes actores, para prevenir y reducir este tipo de situaciones. En Chile un ejemplo es aceite de oliva y miel, no sólo se dan casos puntuales como estos sino se relacionados principalmente con productos importados. Sin embargo, es un tema que hay que abordar y prevenir, especialmente para darle valor agregado a los productos de exportación como el vino.

La definición que utiliza la FSSC se basa en el informe de posición de la GFSI publicado en 20142 : “Fraude alimentario” es el término colectivo que abarca la sustitución intencional, adición, manipulación o tergiversación relacionadas con alimentos/alimento para animales, ingredientes o empaques de alimentos/alimento para animales, etiquetado, información de productos o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto para obtener beneficios económicos que podrían afectar la salud del consumidor (GFSI BRv7:2017).

La defensa de los alimentos se diferencia del fraude alimentario en que la motivación no es el beneficio económico, sino la intención de causar daño a los consumidores o a las empresas desde un punto de vista ideológico o de comportamiento. El daño puede ser económico, de salud pública o de terrorismo. Debido a que existen diferentes motivaciones, la defensa de los alimentos y la prevención del fraude alimentario requieren un enfoque diferente.

El fraude alimentario es al menos tan antiguo como la antigua Roma y nunca podrá eliminarse por completo: las medidas que se tomen deben estar dirigidas a minimizar la vulnerabilidad al fraude alimentario mediante la reducción de las oportunidades para los infractores. ISO 22380, prevención del fraude alimentario ISO 22380:2018, 'Seguridad y resiliencia - Autenticidad, integridad y confianza para productos y documentos es el nuevo estándar internacional destinado a la prevención de fraude alimentario. Con el auspicio de combatir las actividades delictivas en la cadena agroalimentaria, para la mejor protección de inocuidad de los alimentos y salud pública. El fraude alimentario, un fenómeno aún carente de definiciones y normas armonizadas.

# Defensa alimentaria

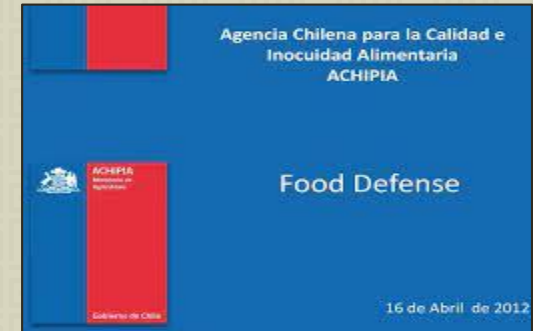
## Definiciones (Chile 2013)

**Seguridad Alimentaria:** Suministro de alimentos a la población.

**Inocuidad Alimentaria:** Aborda la prevención de la contaminación no intencional por agentes propios a la cadena de producción.

**Defensa Alimentaria:** Aborda la prevención de la contaminación intencional por agentes que a menudo no son propios de una cadena de producción.

**Food Defense:** el conjunto de esfuerzos para prevenir la contaminación intencional de alimentos por agentes biológicos, químicos, Físicos o radiológicos. A partir de la implementación de planes de defensa es posible también reducir los riesgos de fraudes y adulteraciones.



# Defensa alimentaria

## Inocuidad Alimentaria/ Defensa Alimentaria (Chile 2013)

### Diferencias:

- Agentes contaminantes pueden ser desconocidos
- Metodologías de análisis/control desconocidas
- Presencia de contaminantes en altas cantidades o concentraciones
- Ocurrencia aleatoria/heterogénea
- Diferentes motivaciones
- Altos daños potenciales
- Análisis de Riesgos vs Análisis de Vulnerabilidad

### Similitudes:

- Los tipos de peligros a menudo son similares
  - Involucran tanto a la industria como a agencias reguladoras
  - Se utilizan herramientas y métodos de control comunes
  - En ambos casos hay resultado de enfermedades o muerte de personas



# Defensa alimentaria

## ¿Porque la cadena alimentaria? (Chile 2013)

1. La cadena de alimentos, dada su dispersión, es un objetivo vulnerable.
2. Se pueden generar pérdidas humanas.
3. Se pueden generar pérdidas económicas devastadoras.
4. Miedo generalizado en la población
5. Pérdida de la confianza de los consumidores en el suministro de alimentos y en las autoridades
6. Interrupción del comercio

La contaminación puede ocurrir en cualquier punto: Cultivos, crianza de ganado, plantas de proceso, distribución, almacenaje, puntos de venta y transporte. Un ataque en cualquier punto de la cadena podría dañar a un significativo número de personas y causar un gran daño



[www.mt.com](http://www.mt.com) Fraude Alimentario.



Teocal

# Defensa alimentaria

## Objetivos Defensa Alimentaria (Chile 2013)

1. Prevención.
2. Capacidad de Respuesta.
3. Rápida recuperación de la confianza en la cadena alimenticia.

## Esfera de acción

- Terrorismo internacional
- Adulteración económica (Economic adulteración)
- Terrorismo interno
- Falsificación (Counterfeit)
- Empleados descontentos (Disgruntled)

[www.mt.com](http://www.mt.com) Fraude Alimentario.





# Defensa alimentaria

## Adulteraciones por motivos económicos (Chile 2013)

### Formas de Adulteración

- Mejoras no Autorizadas
- Etiquetado fraudulento
- Dilución
- Sustitución
- Falsificación
- Encubrimiento

## Plan Defensa Alimentaria

Es un plan escrito para registrar las actividades implementadas para controlar y/o reducir el potencial de ocurrencia de un evento de contaminación intencional. Incluye controles de: personal, instalaciones, materiales, procesos, almacenamiento, transportes y sistemas.

- Se deben documentar: Análisis de vulnerabilidad, identificación de nodos críticos, estrategias de mitigación, reevaluaciones y auditorías.

Se prepara por: USA / FSMA 2011. Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (Sec 103, 105, 106) Identificar y evaluar los peligros que pueden ser intencionalmente introducidos , incluidos actos de terrorismo.



Higiene ambiental UE. 2018

# Defensa alimentaria

## ¿Porqué preparar un plan de FD? (Chile 2013)

- Minimiza la posibilidad de contaminación
  - a. Previene que la población sea afectada.
  - b. Previene que cierta marca pierda credibilidad.
- Aumenta preparación ante una crisis
  - a. Tener procedimientos documentados y ejercitados mejora la habilidad de responder rápidamente.
- Mejora estándares de calidad de los productos.
  - a. Poco a poco se está comenzando a exigir a las empresas que tengan un plan de FD. BRC está incorporando requisitos.

## ¿Cuáles son las partes interesadas en Food Defense?

- Gobiernos (Ministerios, otros)
- Industria de los alimentos
- Academia
- Consumidor







Baider Training

# Defensa alimentaria

## Desafíos para los Gobiernos (Chile 2013)

- Marco institucional y normativo adecuado
- Fortalecer las capacidades de sus Servicios
- Políticas de prevención
- Comunicaciones
- Capacidad de respuesta
- Cooperación público/privada

	No hay seguridad alimentaria sin inocuidad. Erradicar el hambre significa que las personas tengan acceso a una cantidad suficiente de alimentos inocuos y nutritivos todo el año.
	La inocuidad tiene efectos directos en la salud y nutrición de las personas. Las enfermedades que se transmiten por los alimentos se pueden evitar.
	Cuando los países fortalecen su capacidad científica, tecnológica y regulatoria para garantizar que los alimentos sean inocuos a lo largo de toda la cadena alimentaria, están fomentando modalidades de consumo y producción más sustentables.
	Un mundo globalizado exige cooperación internacional entre todos los sectores, gobiernos, industrias, productores y consumidores para garantizar que los alimentos sean inocuos.

Inocuidad y fraude alimentario. 2019.



# Defensa alimentaria



## Defensa Alimentaria: revisión de herramientas y estrategias

- La defensa alimentaria se refiere principalmente a la contaminación intencional del suministro de alimentos, amenazando de esta manera la seguridad de la cadena agroalimentaria lo que puede significar grandes riesgos e inmensurables impactos.
- La prevención de la contaminación de los alimentos y la reducción de la probabilidad de la contaminación deliberada y el conocimiento de los peligros son los primeros pasos para construir unas estrategias efectivas de food defense y requieren un esfuerzo recurrente en toda la cadena de suministro de alimentos.
- La naturaleza intencional de estos riesgos ofensivos que se pueden originar en el entorno interno o externo de la industria alimentaria, significa que se deben considerar diferentes factores y se requieren diferentes tácticas para avanzar más allá de los enfoques de seguridad alimentaria comunes. Sin embargo, el conocimiento sobre técnicas básicas de defensa alimentaria sigue siendo limitado.
- En el presente estudio, se exploran conceptos básicos de food defense para delimitar la vulnerabilidad alimentaria a nivel del fabricante, los proveedores y los clientes de la industria alimentaria así como las bases de un sistema de vigilancia sensible y programas de capacitación en comunicación.
- Los planes de defensa alimentaria son medidas que ayudan a las instalaciones de procesamiento de alimentos a proteger a sus empleados, sus productos y a los clientes de la contaminación intencional.
- Crear y aplicar un plan de defensa y respuesta alimentaria en las empresas de producción de alimentos, es un procedimiento que debe ser continuo y constante y debe revisarse con la evolución de los riesgos. Los productos, sistemas de producción, consumidores y las regulaciones a nivel administrativo cambian continuamente y de la misma manera lo hacen los riesgos asociados. Formar un equipo de food defense, realizar una evaluación de vulnerabilidades y desarrollar medidas preventivas y estrategias de mitigación, son necesarios para preparar un plan eficaz de respuesta
- La gestión del plan de defensa alimentaria incluye capacitación de los empleados, acciones correctivas, verificación y mantenimiento de registros. Independientemente de la vigilancia, las empresas de alimentos conviven con la probabilidad de que las crisis se produzcan. El proceso de planificación pre- crisis y el plan de crisis son imprescindibles para llevar a cabo una respuesta efectiva.

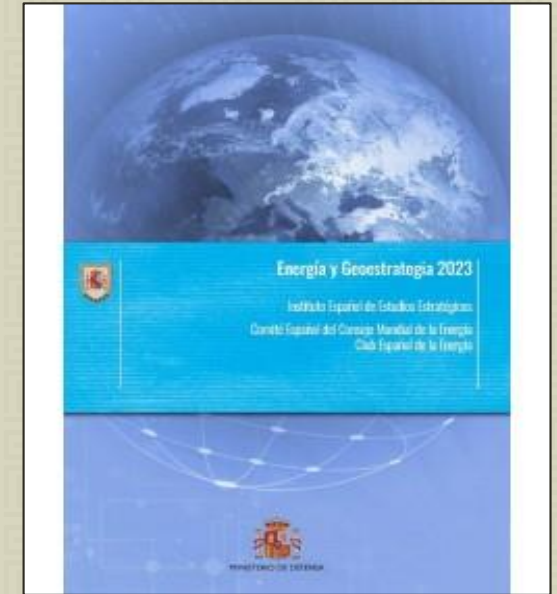


## Defensa alimentaria

Euroinnova

### Región Ibérica (Cataluña 2021)

- El concepto de defensa alimentaria o food defense comenzó a adquirir relevancia a partir de los atentados terroristas en Estados Unidos de América (EE.UU.) en 2001 y la posterior publicación de la Ley contra el bioterrorismo en 2002.
- La food defense no tiene una definición internacional ni única, pero se puede considerar por un lado, como el término general utilizado por algunos organismos de la Administración de EEUU: la Food and Drug Administration (FDA), el Departamento de Agricultura (USDA), y el Departamento de Seguridad Nacional (DHS), por ejemplo y entre otros, para abarcar las actividades relacionadas con la protección del suministro de alimentos contra actos deliberados o intencionales de contaminación o manipulación. Este término incluye otra nomenclatura similar como bioterrorismo (BT) o contraterrorismo (CT).
- El Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección del USDA, sin embargo, define food defense con más detalle como la protección de los productos alimenticios contra la adulteración intencionada por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos.



Energía y geoestrategia 2023.  
Publicaciones Ministerio de la Defensa.

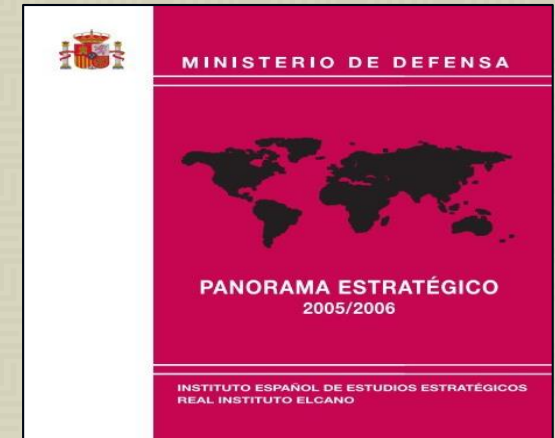


Panorama estratégico 2021.  
Publicaciones Ministerio de la Defensa.

# Defensa alimentaria

## Región Ibérica (Cataluña 2021)

- La defensa alimentaria consiste en establecer medidas para reducir la posibilidad de que el suministro de alimentos se contamine intencionalmente mediante sustancias químicas, agentes biológicos o de otras sustancias nocivas por la acción de personas que quieran provocar un daño.
- Entre estos agentes podemos contar materiales que no se encuentran de manera natural o sustancias que no se controlen de manera sistemática a los productos alimenticios.
- Estas acciones pueden llegar a matar personas, hacer tambalear la economía de una nación o arruinar una empresa. Sin embargo, estas acciones intencionales suceden con muy poca frecuencia y son difíciles de detectar y pronosticar.
- **Se considera pues un error considerar la food defense como sinónimo de inocuidad de los alimentos y los planes de food defense como los planes de APPCC que deben instaurar las empresas alimentarias.**
- El objetivo de los sistemas de APPCC es identificar los peligros físicos, químicos y biológicos no intencionados (que normalmente pueden aparecer por negligencias) y que son importantes para la seguridad alimentaria.
- El objetivo de un plan de food defense es identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de los alimentos. Aunque estos dos planes son independientes sí pueden compartir elementos comunes tales como, por ejemplo, el precintado de contenedores durante el transporte.



YUMPU. Portal de cultura de Defensa.



Intedya. Dossier 2001-5.

# Defensa alimentaria

## Región Ibérica (Cataluña 2021)

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya ha organizado dos jornadas técnicas en septiembre de 2013 dirigidas a técnicos de empresas del sector alimentario que tengan que desarrollar un plan de *food defense* para sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, en el marco del Plan anual 2013 de transferencia tecnológica. Se adjuntan dos de las presentaciones expuestas durante las jornadas.

[Food defense](#). Eva Ortiz, Muns Consultores

[Requisitos de food defense](#). Mercè Sánchez Rodríguez, coordinadora FOOD Región este. SGS ICS Ibérica S.A.



HI. Consultoria.



Higiene ambiental. Fraude alimentario y Defensa Alimentaria.



Grupo ACMS Consultores. Informe sobre fraude alimentario marzo 2023.

# Defensa alimentaria

## FDA (2022)



Cinde

Food Defense es el esfuerzo por proteger los alimentos de actos de adulteración o alteración intencional. La FDA tiene un papel de liderazgo en una serie de [iniciativas de defensa alimentaria](#) para proteger los alimentos de actos de adulteración o manipulación intencional y para ayudar a las instalaciones a prevenir, prepararse, responder y recuperarse de actos de adulteración intencional del suministro de alimentos. Además, la FDA ha desarrollado varias [herramientas de defensa alimentaria](#) , [capacitaciones de defensa alimentaria y recursos educativos](#) para ayudar aún más en estos esfuerzos.

## Orientación y reglamentos de defensa alimentaria

La FDA emitió la regla final sobre [estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional](#) (Regla IA) con requisitos para que las instalaciones cubiertas preparen e implementen planes de defensa alimentaria.

La FDA ha emitido una guía preliminar relacionada con los requisitos de la regla IA

[Borrador Suplementario de Orientación para la Industria: Estrategias de Mitigación para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional](#)

[Proyecto de guía para la industria: estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional](#)



# Defensa alimentaria

## FDA (2022)

### Orientación adicional e información reglamentaria

[Relacionados Defensa alimentaria](#)

[Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria \(FSMA\)](#)

[Administración de Alimentos y Medicamentos /Alimentos/Suplementos dietéticos](#)

### Divulgación y apoyo a la defensa de los alimentos

[La Alianza de Controles Preventivos de Seguridad Alimentaria \(FSPCA\), Subcomité de Adulteración Intencional](#)[Descargo de responsabilidad de enlace externo](#)- Una alianza público-privada de base amplia de partes interesadas clave de la industria, la academia y el gobierno para ayudar a la industria alimentaria a cumplir con la regla IA y tener una comprensión más profunda de esos requisitos.

[Conversaciones con expertos en defensa alimentaria](#): una conversación con Ryan Newkirk y Jon Woody de la FDA sobre la regla IA y lo que está haciendo la FDA para apoyar el cumplimiento de la industria.

[BLOG del comisionado de la FDA](#) : la FDA y la industria alimentaria están comprometidas con el objetivo general de proteger a los consumidores de estos y otros riesgos. Estamos comprometidos a protegernos contra la adulteración intencional de alimentos.

[Inspecciones de rutina para comenzar](#) - Inspecciones de pequeñas empresas bajo la regla de adulteración intencional de FSMA.

[Reunión pública](#): la FDA realizó una reunión pública para discutir el borrador de la guía emitida para respaldar el cumplimiento y la implementación de la regla de adulteración intencional de FSMA.



# Defensa alimentaria

## FDA (2022)

### Recursos relacionados/Información de la FDA

- [Preparación y respuesta ante emergencias](#)
- [Protección de alimentos al por menor](#)
- [Nueva era de seguridad alimentaria más inteligente](#)
- [Cumplimiento y aplicación](#)
- [Aviso Previo de Alimentos Importados](#)
- [Oficina de Investigaciones Criminales](#)

### Recursos relacionados/Información de otras agencias del gobierno federal

- [Preparación y respuesta a emergencias de salud pública \(Centros para el Control de Enfermedades\)](#)
- [Oficina de Seguridad Nacional y Coordinación de Emergencias \(USDA\)](#)
- [Defensa alimentaria y respuesta a emergencias \(FSIS, USDA\)](#)
- [Seguridad Nacional: Alimentos y Agricultura \(EPA\)](#)
- [Departamento de Seguridad Nacional](#)

FDA. Defensa de los alimentos. U.S. Food & Drug. 15 noviembre 2022. <https://www.fda.gov/food/food-defense>



Intedya



# Defensa alimentaria



**USDA (2019)**

## **Defensa alimentaria e importancia**

La defensa alimentaria es la protección de los productos alimenticios contra la contaminación o la adulteración con la intención de causar daños a la salud pública o trastornos económicos.

El sistema alimentario dentro de los Estados Unidos continúa aumentando en complejidad, diversidad y dependencia de sistemas nacionales y globales interconectados. Al mismo tiempo, el panorama de amenazas y las fuentes potenciales de adulteración intencional continúan evolucionando y aumentando en complejidad, lo que en última instancia podría tener un impacto poderoso en la salud pública y la economía.

La responsabilidad de la cadena mundial de suministro de alimentos se comparte en todos los niveles de gobierno (extranjeros y nacionales) y a través de asociaciones de colaboración público-privadas con la industria. El desarrollo de sistemas integrales de gestión de riesgos para proteger el suministro de alimentos establece una base para minimizar los impactos económicos y en la salud pública y, en última instancia, promueve la seguridad alimentaria y la resiliencia.

# Defensa alimentaria

## USDA (2019)

### El papel del FSIS en la defensa de los alimentos

La defensa alimentaria sigue siendo una prioridad para el FSIS. El personal de preparación y respuesta ante incidentes significativos (SIPRS) dentro del FSIS trabaja con agencias gubernamentales en todos los niveles, la industria y otras organizaciones para desarrollar e implementar estrategias para prevenir, proteger, mitigar, responder y recuperarse de la contaminación intencional del suministro de alimentos. El FSIS promueve la defensa alimentaria alentando a los establecimientos a adoptar voluntariamente un [plan funcional de defensa alimentaria](#); implementar prácticas de defensa alimentaria (incluidas medidas de seguridad internas, externas y del personal); y realizar entrenamientos y ejercicios para asegurar la preparación.

Las funciones principales de SIPRS incluyen:

- Realización de evaluaciones de vulnerabilidad;
- Colaborar con los gobiernos federales, estatales, locales y tribales, la industria y los socios académicos para promover la defensa de los alimentos;
- Desarrollar y compartir orientación para desarrollar y mantener prácticas de defensa alimentaria, incluidos planes funcionales de defensa alimentaria;
- Identificar e implementar contramedidas y estrategias de mitigación;
- Realización de análisis de datos de vigilancia de defensa alimentaria;
- Mantener relaciones cercanas con las comunidades de inteligencia y aplicación de la ley para educar a los recolectores y analistas sobre la defensa de los alimentos para informar mejor su trabajo y mejorar el intercambio de información (por ejemplo, [Centro de Análisis y Orientación Comercial](#) (CTAC), [Infragard](#) ); y
- Trabajar con la comunidad científica en iniciativas de investigación de defensa alimentaria, equipos de proyectos integrados y grupos de trabajo de evaluación de riesgos.



Alimen teach, C.A.

# Defensa alimentaria

USDA (2019)

## Relación entre Defensa Alimentaria, Seguridad Alimentaria y Seguridad Alimentaria

Para prevenir, proteger, mitigar, responder y recuperarse de amenazas y peligros de mayor riesgo para el suministro de alimentos, es importante que los esfuerzos de preparación abarquen la inocuidad de los alimentos, la defensa de los alimentos y la seguridad alimentaria. Si bien existen claras diferencias entre estos tres conceptos, un enfoque integral que aborde la inocuidad de los alimentos, la defensa de los alimentos y las consideraciones de seguridad alimentaria mejora la resiliencia y protege la salud pública.

1. **Defensa alimentaria:** la protección de los productos alimenticios contra la contaminación o la adulteración con la intención de causar daños a la salud pública o trastornos económicos.
2. **Seguridad alimentaria:** la protección de los productos alimenticios contra la contaminación no intencional
3. **Seguridad alimentaria:** cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias para una vida activa y saludable (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2014)



# Defensa alimentaria

## USDA (2019)



### **Plan de Defensa de Alimentos Funcionales**

Información sobre lo que constituye un plan funcional de defensa alimentaria y herramientas y recursos que están disponibles para ayudar a la industria a implementar un plan de defensa alimentaria.

### **Defensa alimentaria internacional**

Una descripción general de la participación del FSIS en las actividades internacionales de defensa alimentaria, incluidos talleres y otras iniciativas de divulgación.

### **Transporte y defensa alimentaria**

Una descripción general de las vulnerabilidades específicas del transporte relacionadas con los productos regulados por el FSIS, incluidas las herramientas y los recursos que la industria del transporte puede usar para implementar medidas de seguridad de defensa alimentaria.

### **Herramientas, recursos y capacitación**

Una lista completa de herramientas, recursos y materiales de capacitación para la defensa de los alimentos tanto para los reguladores como para la industria.

# Defensa alimentaria

## USDA (2019)

### Evaluaciones de vulnerabilidad

El FSIS lleva a cabo evaluaciones de vulnerabilidad para prevenir y proteger mejor contra un ataque intencional a sus productos regulados. Con base en las evaluaciones, el FSIS desarrolla contramedidas para proteger el suministro de alimentos según lo indica la [Directiva Presidencial de Seguridad Nacional-9](#) (HSPD-9). Además, estas evaluaciones ayudan a identificar brechas en la investigación y fortalecen la comunicación y la colaboración entre el gobierno y los socios de la industria.

A partir de estas evaluaciones, ciertos tipos de actividad (p. ej., recepción y carga de líquidos a granel; almacenamiento y manejo de líquidos; manejo de ingredientes secundarios; y mezcla y actividades similares) y características (p. ej., vida útil corta, lotes grandes, mezcla uniforme, accesibilidad a el producto) que presentan una vulnerabilidad única a la contaminación intencional. Estos tipos de actividad y características pueden ocurrir en múltiples pasos de proceso y distribución dentro de la cadena de suministro.

**Las evaluaciones de vulnerabilidad también ayudan a identificar contramedidas de defensa alimentaria y estrategias de mitigación destinadas a prevenir o reducir el impacto de un ataque intencional al suministro de alimentos. Las estrategias de mitigación son medidas razonablemente apropiadas y basadas en el riesgo que una persona con conocimientos sobre defensa alimentaria emplearía para minimizar o prevenir vulnerabilidades significativas identificadas en pasos procesables del proceso, y que son consistentes con la comprensión científica actual de defensa alimentaria en el momento del análisis.** Las estrategias de mitigación se pueden aplicar a múltiples productos o tipos de instalaciones, o se pueden personalizar para un producto o instalación específicos. Una vez que se han identificado las vulnerabilidades y las estrategias de mitigación correspondientes, se pueden utilizar para desarrollar un plan de defensa alimentaria.

USDA. Defensa de los alimentos. Food Safety and Inspection Service. U.S. Department of Agriculture. 12 diciembre 2019. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/food-defense-and-emergency-response/food-defense>



# Defensa alimentaria

USDA (2019)

## Herramientas y recursos de preparación

La herramienta de mitigación de riesgos de Food Defense identifica algunas contramedidas posibles que las empresas podrían implementar, como parte de un plan de defensa alimentaria, para proteger mejor a sus negocios, empleados y clientes. Algunas de las contramedidas son específicas para activos o actividades particulares (nodos); otros se aplican de manera más general a la instalación en su conjunto. Las contramedidas enumeradas en esta herramienta no son obligatorias ni exhaustivas. No todas las estrategias identificadas serán aplicables, prácticas o efectivas para todos los tipos y tamaños de establecimientos de sacrificio y procesamiento. Las estrategias adicionales no incluidas aquí también pueden ser útiles. El usuario debe implementar contramedidas apropiadas a las circunstancias específicas de su establecimiento y operaciones.

Creador de planes de defensa alimentaria. Food Defense Plan Builder es un programa de software fácil de usar diseñado para ayudar a los propietarios y operadores de instalaciones alimentarias a desarrollar planes personalizados de defensa alimentaria para sus instalaciones. Esta herramienta fácil de usar aprovecha las herramientas, la orientación y los recursos existentes de la FDA para la defensa de los alimentos en una sola aplicación.



EESA



# Defensa alimentaria

USDA (2019)

Recuperación

Guía de eliminación y descontaminación



Zosi learning

En el caso de que se utilice un agente biológico, químico o radiológico en un ataque que afecte la inocuidad de los productos cárnicos, avícolas o de huevo, es necesario garantizar la eliminación adecuada del producto contaminado y posibles pruebas de laboratorio adicionales. Si una instalación de procesamiento está contaminada, también es necesario asegurarse de que la instalación haya sido descontaminada y cumpla con los requisitos de saneamiento del FSIS antes de reanudar las operaciones.

Enlaces:

[Directrices de eliminación y descontaminación](#)

[Funciones y responsabilidades federales de descontaminación y eliminación de alimentos y agricultura](#) (solo PDF)

[Directiva del FSIS 5500.4](#)

[Red de Respuesta a Emergencias Alimentarias \(FERN\)](#)

La recuperación de la contaminación de alimentos con agentes peligrosos requiere pautas específicas para la eliminación y descontaminación para garantizar la seguridad del suministro de alimentos y el medio ambiente.

# Defensa alimentaria

## USDA (2019)

El FSIS, junto con la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y la Agencia de Protección Ambiental (EPA), ha desarrollado pautas de eliminación y descontaminación para productos alimenticios e instalaciones de procesamiento de alimentos contaminados intencionalmente con agentes peligrosos.

La Directiva del FSIS 5500.4 , *Productos adulterados intencionalmente con agentes amenazantes* , se desarrolló para informar al personal de campo de la agencia sobre sus funciones y responsabilidades en el caso de una contaminación intencional en una instalación de procesamiento de alimentos.

## Red de Respuesta a Emergencias Alimentarias (FERN)

Durante la recuperación, FERN continuará ayudando y coordinando actividades analíticas para restaurar la confianza pública en la seguridad del suministro de alimentos. FERN también brindará apoyo de laboratorio para investigaciones y recuperación de eventos relacionados con el terrorismo que afecten el suministro de alimentos. Además, FERN se utilizará para confirmar la seguridad del suministro de alimentos mediante pruebas analíticas.

## Medios

El FSIS reconoce la importancia de una buena comunicación con los medios para garantizar informes informados para recuperarse más rápidamente de un incidente de contaminación deliberada. Las comunicaciones son un componente estándar en los ejercicios de la agencia y están diseñadas para informar a los participantes sobre los problemas relacionados con las comunicaciones con los medios y el público durante las fases de respuesta y recuperación de un incidente. \*\*Para consultas de los medios, comuníquese con: la Oficina de Asuntos Públicos y del Congreso del FSIS al (202) 720-9113.



CONVITE-CENTIDEL



# Defensa alimentaria



Cómo se elabora un plan



Food Defense Soluciones I.

Mas allá de la inocuidad



Mas allá de la inocuidad



El origen de la defensa alimentaria

# Programa Mundial de Alimentos (23 febrero 2020)

**SALVAR VIDAS CAMBIAR VIDAS**

## Venezuela — Evaluación de seguridad alimentaria

Principales hallazgos  
Datos recolectados de julio a septiembre de 2019

**24** 23 Estados + Distrito Capital  
**8,375** Hogares  
**60** Días de Evaluación

### Contexto

El Programa Mundial de Alimentos (WFP) fue invitado por el Gobierno de Venezuela a realizar una evaluación de seguridad alimentaria para estimar las necesidades y vulnerabilidades de los hogares en Venezuela.

WFP tuvo completa independencia en el diseño e implementación de la evaluación, y tuvo acceso sin ningún impedimento en todo el país para la recolección de datos a nivel de hogar.

La evaluación en Venezuela siguió la metodología

estándar de una Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencia (ESAE) de WFP, además del Enfoque Consolidado para Reportar Indicadores de Seguridad Alimentaria (CARI por sus siglas en inglés). La evaluación está basada en el análisis de datos primarios recolectados a nivel de hogar y nivel comunitario. Al final de la evaluación se recolectaron 8,375 cuestionarios válidos, con el objetivo de tener representatividad estadística a nivel de estado.

### ¿Cuántas personas están en situación de inseguridad alimentaria?

La evaluación estima que el 7.9% de la población en Venezuela (2.3 millones) está en inseguridad alimentaria severa. Un 24.4% adicional (7 millones) está en inseguridad alimentaria moderada. Basándose en el enfoque CARI, WFP estima que una de cada tres personas en Venezuela (32.3%) está en inseguridad alimentaria y necesita asistencia.

**24.4%** en inseguridad alimentaria moderada  
**7.9%** en inseguridad alimentaria severa

### ¿Cuáles estados presentan los índices de inseguridad alimentaria más altos?

La evaluación muestra que la inseguridad alimentaria es una preocupación a nivel nacional. Incluso en los estados con los índices más bajos de inseguridad alimentaria, incluyendo a Lara (18%), Cojedes (19%) y Mérida (23%), se estima que aproximadamente una de cada cinco personas está en inseguridad alimentaria. Once estados presentan índices superiores a la prevalencia nacional de inseguridad alimentaria severa, los índices más altos se encuentran en Delta Amacuro (21%), Amazonas (15%), Falcón (13%), Zulia (11%) y Bolívar (11%).

WFP  
Programa Mundial de Alimentos

Enero 2020



CSA Seguridad alimentaria

# Defensa alimentaria



## Seguridad alimentaria

### Encovi 2021 / Condiciones de vida de los venezolanos entre Emergencia Humanitaria Compleja y Pandemia

Sep 29, 2021 | [Emergencia Humanitaria Compleja](#) |

(Caracas, 29.09.2021. UCAB). La Encuesta Nacional de Condiciones de Vida en Venezuela (Encovi 2021) de la Universidad Católica Andrés Bello (Ucab) reveló que **la pobreza en Venezuela se ubicó en 94,5% y la pobreza extrema alcanzó un 76,6%**.

Las medidas de cuarentena por la pandemia del COVID 19 llegan a Venezuela en un contexto donde ya se vivía una semiparalización por la recesión económica prolongada, la escasez de combustible, la crisis de los servicios públicos, la baja movilidad internacional.

El cierre de los centros educativos a causa de la pandemia por el COVID-19 ha tenido efectos adversos sobre la cobertura educativa en todas las edades, particularmente las correspondientes a la educación inicial y universitaria. Las inequidades sociales en los procesos de aprendizaje se han ampliado debido a la adopción de la modalidad de educación a distancia sin brindar los apoyos necesarios a docentes y estudiantes, así como a los hogares para que puedan realizar el acompañamiento que se pide.

Las medidas de confinamiento por la pandemia del COVID-19 alteraron la vida normal y modificaron la exposición a ciertos riesgos relacionados con la salud. Ello ha incidido sobre la disminución de población que reporta problemas recientes de salud, pero entre quienes lo hacen es bastante más común que no busquen atención sino que se automediquen. Entre la población infantil es superior el reporte de algún evento así como el suministro de algún medicamento en el hogar, pero en menor caso si se trata de afecciones respiratorias.

Encovi 2021 / Condiciones de vida de los venezolanos entre Emergencia Humanitaria Compleja y Pandemia Sep 29, 2021 . CIVILIS DERECHOS HUMANOS. [12-5-2023] <https://www.civilisac.org/emergencia-humanitaria-compleja/encovi-2021-condiciones-de-vida-de-los-venezolanos-entre-emergencia-humanitaria-compleja-y-pandemia#:~:text=La%20Encuesta%20Nacional%20de%20Condiciones,alcanz%C3%B3%20un%2076%2C6%25>.

Vallenilla L. La situación ante la crisis. Simposio de la Fundación CAVENDES, Maracaibo, 9 al 12 de abril 1986. Editorial Exlibris. Caracas, 1987. p.1-449.

Bosch V.; Werner J.; Lara E.; López M.; Rísquez J.; Bengoa J. V Simposio de nutrición. Venezuela entre el exceso y el déficit. Caracas, 27 al 29 octubre 1993. Editorial Texto C.A. Caracas. 1995. p.1-281.

Bengoa J. Hambre cuando hay para todos. Fundación CAVENDES. Caracas: Editorial Ex Libris; 2000. p. 154-165.

Pena M. y Bacallao J. La obesidad en la pobreza. Un nuevo reto para la salud pública. OPS/OMS. Publicación Científica No. 576. Washington, D.C. 2000. p. 1-125.

Dietz W. y Chen C. Obesidad en la infancia y la adolescencia. Nestlé Nutrition Workshop Series Pediatric Program. Volumen 49. Nestec S A. Vevey. Impreso Suiza. 2002. p. 1-62.

Evans R.; Torres J.; Aular A. Lactancia materna. Orientaciones para el personal de salud. Impreso INN. Caracas, diciembre 1998.

# Defensa alimentaria

## Seguridad alimentaria

Encovi 2021 / Condiciones de vida de los venezolanos entre Emergencia Humanitaria Compleja y Pandemia.Sep 29, 2021

### 19 MM de venezolanos tienen necesidades humanitarias

De más de 19 millones de personas con necesidades humanitarias, 10,4 millones afrontan privaciones severas, de acuerdo a los resultados del "Informe de seguimiento a los impactos de la Emergencia Humanitaria Compleja en Venezuela tras el confinamiento por COVID", de HumVenezuela



**HumVenezuela, 4 de octubre 2022.-** Los datos contenidos en el más reciente informe de HumVenezuela revelan que la Emergencia Humanitaria Compleja (EHC) en el país desde hace siete años, presenta una tendencia al alza, causando masivas privaciones de derechos que se manifiestan en pobreza, hambre, violencia, colapso de servicios básicos, ausentismo y abandono escolar, mala salud, muertes evitables y la mayor y más veloz migración forzosa ocurrida hasta ahora en los países de América Latina y el Caribe.

En una población de 28,7 millones de personas, la medición muestra que 19,1 millones se encuentran con necesidades humanitarias de salud y en materia de agua y saneamiento; 18,7 millones tienen problemas en alimentación; 6,2 millones de niños, niñas y adolescentes enfrentan serias dificultades para recibir una educación básica de calidad o están fuera del sistema educativo. En promedio, 55% presenta necesidades humanitarias severas: 65,7% en alimentación, 56% en salud, 55,5% en agua y saneamiento, y 54,8% en educación.

Las medidas de confinamiento entre los años 2020 y 2021 para contener la transmisión de la COVID-19 dejaron una mayor escala y severidad de la EHC en 2022, si se compara con los niveles alcanzados al inicio de la pandemia. Y esta tendencia continuará ocurriendo en tanto no desaparezcan los factores que la producen: una caída estructural de las capacidades internas a niveles muy profundos en un contexto de desinstitucionalización y gran incertidumbre para resolver la falta de gobernabilidad democrática y la ausencia de Estado de derecho.

De acuerdo con el informe, el colapso prolongado de las capacidades nacionales condujo al aumento del número de personas con necesidades humanitarias. Y aunque la economía presentó algunos signos positivos incipientes entre 2021 y 2022, éstos no permearon hacia las necesidades de la mayoría de la población que se encuentra en situación de pobreza generalizada, con una gran acumulación de vulnerabilidades y problemas cada vez más complicados, y con un agotamiento de sus reservas y estrategias de sobrevivencia.



MINPAL



INN



INN



Reto al hambre cero



Mippici



INN



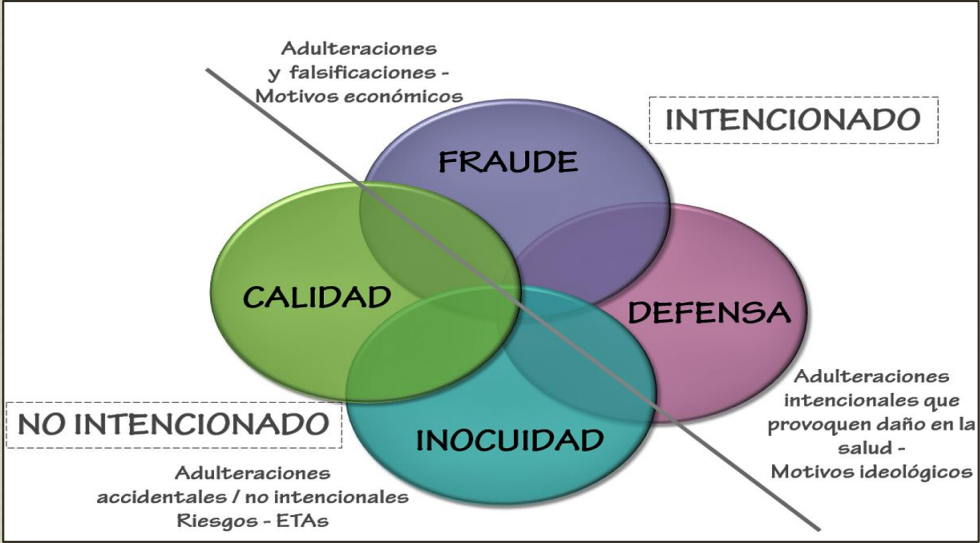
Comité de Alimentación y Defensa



# Defensa alimentaria



Food Defense Soluciones I. Mas allá de la calidad.



ACP Agroconsultora Plus

**DEFENSA ALIMENTARIA**  
BIOVIGILANCIA Y BIOTERRORISMO

ING. LIZ CIELO PAZ SANTANDER

**FOOD DEFENSE**  
Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional

El sistema de Defensa Alimentaria consisten en prevenir, reducir o responder a la contaminación deliberada de alimentos causada por una seria de posibles agentes amenazantes, las cuales representan actos criminales que tienen la intención premeditada de hacer daño

**FOOD DEFENSE**

- Pautas para Pan en Inglaterra
- Adulteración
- Ley de Inspección de la Carne en USA

Scribd. Análisis de riesgo y puntos críticos de control



# Defensa alimentaria

## Fraude Alimentario



La importancia del Fraude Alimentario ha crecido en los últimos años, y más con el número creciente de escándalos alimentarios que han llevado a una menor confianza del consumidor en la industria alimentaria.

Implementando SGI.  
FSSC 22000. Sistema  
de la inocuidad de los  
alimentos

Aunque el motivo de los actos de fraude alimentario (la causa) es por ganancia económica, puede no obstante, también resultar en un riesgo de seguridad alimentaria. Tal riesgo es a menudo causado por negligencia o falta de conocimiento por los estafadores. Para el consumidor, los riesgos relacionados con el fraude alimentario pueden ser:

- a) Riesgos directos para la inocuidad: el consumidor corre un riesgo inmediato (por ejemplo, la adición de melamina a la leche en polvo que da lugar a una exposición extremadamente tóxica; el ocultamiento de sustancias, por ejemplo alérgenos no declarados).
- b) Riesgos indirectos de la inocuidad: el consumidor se pone en riesgo por la exposición a largo plazo (por ejemplo, altos niveles de metales pesados en los complementos alimenticios que causan daño, o durante un período de tiempo más prolongado).
- c) Riesgo técnico de fraude alimentario: no existe un riesgo directo o indirecto para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, una errónea interpretación de la información del país de origen). Sin embargo, esto indica que la trazabilidad del material puede haberse visto comprometida y la empresa ya no puede garantizar la inocuidad de sus productos alimenticios.

Para los fabricantes de alimentos, el impacto económico puede ser alto (por ejemplo, recuperación, pérdida de ventas, costo de reconstrucción de la reputación, etc.), pero también la confianza del consumidor es importante, no solo para las empresas, sino también para la industria alimentaria (sector).

Siguiendo los requisitos de evaluación comparativa de GFSI, FSSC 22000 introdujo un capítulo sobre la mitigación del fraude alimentario en la última versión del Esquema (v4.1). Esto se ha convertido en obligatorio desde el 1 de enero de 2018 e incluye los requisitos para una Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario y un Plan de prevención de fraude alimentario aplicable a todos los productos.

# Defensa alimentaria

## Fraude Alimentario

La definición de FSSC es basada en el documento de GFSI emitido en 2014:

Fraude alimentario es el término colectivo que abarca la sustitución intencional, adición, adulteración o falsificación de alimentos/ alimento para animales, ingredientes de alimentos/ alimento para animales o envasado de alimentos/ alimento para animales, etiquetado, producto información o declaraciones falsas o engañosas hechas sobre un producto para obtener ganancias económicas que podrían afectar la salud del consumidor (GFSI BRv7:2017).

Fraude alimentario es **diferente** del Defensa Alimentaria ya que este último no tiene una motivación de ganancia económica, sino la intención de causar daño a los consumidores o compañías desde un origen ideológico o conductualmente motivado. El daño podría ser económico, a la salud pública o el terrorismo. Dado que hay diferentes motivaciones; la mitigación de defensa de los alimentos y la mitigación del fraude alimentario requieren un enfoque diferente.

El fraude alimentario es al menos tan antiguo como la antigua Roma y nunca se eliminará del todo, las medidas tomadas deberán estar dirigidas a minimizar la vulnerabilidad del fraude alimentario al reducir las oportunidades para los estafadores.



ACP Agroconsultora Plus

# Defensa alimentaria



CPIA WEB

## Defensa y Fraude alimentario en la Industria.

La industria de alimentos y las entidades reguladoras han desarrollado mecanismos para prevenir la contaminación accidental en los alimentos producto de errores o incidentes, que se generan por la naturaleza misma de los procesos de manufactura.

El problema al que se enfrentan hoy es que estos mecanismos utilizados para la prevención de peligros físicos, químicos y biológicos funcionan muy bien para controlar potenciales fallos o errores en los procesos productivos cuando la contaminación que ocurre es de tipo accidental o previsible, pero los mismos se vuelven inútiles cuando la contaminación se da por causas provocadas o motivaciones malintencionadas que han sido planificadas por terceros con motivaciones e intereses propios.

Bajo este escenario actual es donde surgen los temas de Defensa y Fraude Alimentario.

**Defensa Alimentaria:** procedimientos adoptados para asegurar la seguridad de los alimentos y bebidas y su cadena de suministro de ataques maliciosos o ideológicamente motivados que conducen a la contaminación o interrupción del suministro.

Son todos aquellos esfuerzos en materia de seguridad que se hacen a lo largo de toda la cadena de suministro para evitar la contaminación intencionada de los alimentos desde las primeras etapas de adquisición de materias primas e insumos hasta la distribución de los productos terminados que son adquiridos por todos nosotros.

Un ejemplo de un acto de sabotaje o de contaminación malintencionada, como también se le suele llamar a los eventos de defensa alimentaria, es el que ocurrió en una reconocida panadería británica en año 2005, en donde varios clientes encontraron fragmentos de vidrio y agujas de coser en el interior de las envolturas de panes, evidenciando la intención de dañar a los clientes y a la reputación del establecimiento adquiridos por todos nosotros.

# Defensa alimentaria



Slideshare

## Defensa y Fraude alimentario en la Industria.

**Fraude Alimentario:** actos deshonestos u omisiones, relacionadas con la producción o suministro de alimentos, los cuales tienen la intención de generar ganancias personales o causar pérdidas a otras partes.

El fraude alimentario está basado en la capacidad de percibir ganancias económicas o generar pérdidas a otros haciendo uso de engaños, mentiras y adulteración de los productos para hacer creer al consumidor o al cliente que se está adquiriendo el mismo bien con las mismas características de calidad o inocuidad (especificaciones) que siempre se obtuvo.

Ejemplo, recordemos lo que hizo premeditadamente en 2008 la compañía china SanLu, que, en su afán de reducir costos en la formulación de leche en polvo para niños, adicionó intencionalmente una sustancia como la melamina, provocando la muerte de seis infantes, la afectación irreversible a nivel de riñones en otros miles de niños y la hospitalización general de un total de 54. 000 pequeños en este país asiático.

No existe una fórmula mágica que nos permita predecir qué tipos de empresas o actividades son más vulnerables o susceptibles de sufrir actos de sabotaje o fraude, ya que en teoría el riesgo es igual para cualquier compañía. Lo que si se ha identificado son condiciones que hacen creer que un acto de sabotaje o fraude podría ser potencialmente más factible en aquellas que tienen estas condiciones:

- Con productos que tienen un significado religioso, ideológico, ético o moral para algunas personas (productos de transnacionales)
- Productos que pueden ser ingredientes valiosos para un amplio uso (azúcar).
- Empresas con instalaciones físicas en localidades políticas o socialmente sensibles (países con baja seguridad jurídica, conflictos armados) También, con sistemas de control acceso y monitoreo débiles o ausentes, con materiales peligrosos almacenados en sitio de valor para grupos hostiles (disolventes, precursores, etc.) y con sistema de seguridad digital vulnerables al crimen cibernético (no protegidos, sin políticas de control informático y protección de la información digital)

# Defensa alimentaria

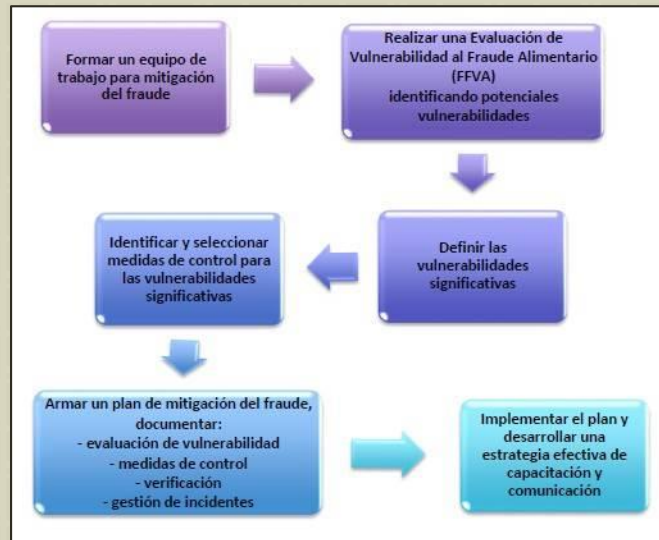
## Defensa y Fraude alimentario en la Industria.

### Prevención

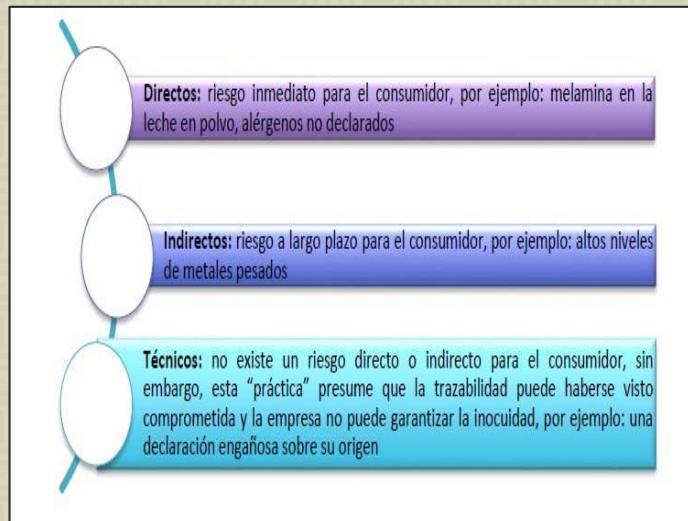
Lo primero que las organizaciones tienen que considerar es ejecutar evaluaciones de riesgos que les permitan identificar sus vulnerabilidades en temas de Defensa Alimentaria y de Fraude Alimentario, es importante saber en qué nivel de riesgo estamos ubicados para tener una claridad de la exposición a la que está expuesta la organización.

Para lograr esto existen metodologías disponibles de forma gratuita en Internet o de pago para desarrollar estos análisis, por ejemplo, la base de datos de la FDA-Food Safety Plan Builder (<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/food-safety-plan-builder>) que permite evaluar vulnerabilidades en temas de defensa alimentaria o la metodología Carver Shock Plus (<https://www.fda.gov/food/food-defense-programs/carver-shock-primer>)





Portal de la inocuidad. Informe sobre inocuidad y fraude alimentario.



Portal de la inocuidad. Informe sobre inocuidad y fraude alimentario.

- **Evaluación de la vulnerabilidad:** Se trata de la identificación de las vulnerabilidades y los pasos factibles del proceso para cada tipo de alimento elaborado, procesado, envasado o mantenido en las plantas de fabricación de alimentos. Para cada punto, paso o procedimiento en el proceso de la planta se deben evaluar los siguientes elementos:
  - La gravedad y magnitud del impacto potencial en la salud pública. Esto podría incluir consideraciones tales como el volumen del producto, el número de porciones, el número de exposiciones, la rapidez con la que el alimento transita a través del sistema de distribución, agentes potenciales de preocupación y la dosis infecciosa/letal de cada uno; y el posible número de enfermedades y muertes.
  - El grado de acceso físico al producto. Las cosas a considerar incluirían la presencia de esas barreras físicas tales como portones, barandillas, puertas, tapas, sellos y protecciones.
  - La capacidad de contaminar el producto de manera exitosa.

DocPlayer. Prevención del fraude en la industria alimentaria y defensa alimentaria

# Defensa alimentaria

## Precauciones contra el sabotaje de agua potable, alimentos y otros productos

La posibilidad que terroristas puedan contaminar deliberadamente los suministros de agua, alimentos y otros productos de consumo se debe tomar en serio. La reducción del riesgo de sabotaje requiere un grado de cooperación entre agencias gubernamentales de salud pública y de policía, los servicios públicos, las organizaciones comerciales y otras del sector privado y el público. La OMS ha desarrollado guías de apoyo para sus Estados miembros para prevenir las amenazas terroristas. Las autoridades de salud pública deben no solo liderar la vigilancia de enfermedades y la respuesta a los incidentes, sino también apoyar la planificación y las medidas preventivas.

A menudo existen dificultades legales y de seguridad para combatir información de inteligencia, especialmente acerca de amenazas inespecíficas. La apertura de información sobre los sistemas y la vulnerabilidad a amenazas puede incrementar el peligro de sabotaje, las empresas de tratamiento de agua y los organismos comerciales y otras entidades del sector privado deben compartir la información necesaria para garantizar la seguridad, buscando y ubicando los mecanismos para mejorar la monitorización y la vigilancia.

La difusión de las amenazas puede ser tan eficaz como un ataque real en la destrucción de la confianza pública. La posibilidad de generar pánico, tal publicidad a menudo incentiva bromas y acciones de réplica que pueden saturar los sistemas de respuestas a emergencias. Los gobiernos locales y nacionales deben considerar sus responsabilidades y su capacidad para manejar estas situaciones, con la colaboración de empresas comerciales, de servicios y otras del sector privado, diseñar planes de acción apropiados y llevar a cabo entrenamiento que incluyan estrategias de comunicación adecuadas para manejar el temor y evitar los rumores infundados.

La eliminación total del riesgo de contaminación inadvertida o deliberada es imposible. La meta debe ser reducirlo al máximo y responder rápidamente cuando la contaminación y la alteración se presente de hecho. Los sistemas de garantía de la seguridad deben incorporar los mecanismos apropiados para detener la contaminación deliberada. Los recursos destinados a la prevención de amenazas y accidentes deben corresponder a la magnitud del riesgo. Los consumidores tienen un papel importante que desempeñar en la prevención de la exposición y deben estar más conscientes del riesgo. Las amenazas y las acciones sospechosas se deben reportar a las autoridades competentes. La educación de los consumidores, debe incluirse en los planes, de manera que estén alertas ante la posibilidad de contaminación deliberada y sepan responder apropiadamente. Estos esfuerzos de prevención deben completar, no reemplazar otras actividades.



[www.dgmn.cl](http://www.dgmn.cl). La defensa alimentaria.



The Food Tech Summit & Expo.



Concepto

# Defensa alimentaria

## Vigilancia

Es el análisis, interpretación y difusión sistemática de datos colectados, generalmente usando métodos que se distinguen por ser prácticos, uniformes y rápidos, mas que por su exactitud o totalidad, que sirven para observar las tendencias en tiempo, lugar y persona, con lo que pueden observarse o anticiparse cambios para realizar las acciones oportunas, incluyendo la investigación y/o la aplicación de medidas de control.

## Tipos

- Pasiva: cada nivel de salud envía información rutinaria y periódica.
- Activa: equipo de salud acude a la fuente de información.
- Centinela: información dada por grupos seleccionados de fuente de notificación del sistema de salud.

## Objetivos Vigilancia en Salud Publica

1. Detectar cambios agudos en la ocurrencia y distribución de las enfermedades
2. Identificar, cuantificar y monitorear las tendencias y patrones del proceso salud-enfermedad en la poblaciones.
3. Investigar y controlar las enfermedades
4. Planear los programas de salud
5. Evaluar las medidas de prevención y control.

## Etapas de sistemas de vigilancia

- Recolección de datos
- Análisis de la información
- Interpretación de la información
- Difusión de la información



Ciencias nucleares para la lucha contra el fraude.





# Defensa alimentaria

## Medidas de prevención

Las medidas de **prevención y control** de enfermedades se distinguen 2 enfoques:

- Nivel individual (personas)
- Nivel poblacional (programas de salud).

## Control

Conjunto de acciones, programas u operaciones continuas dirigidas a reducir la incidencia y/o prevalencia de un daño a la salud a niveles tales que dejen de construir un problema de salud pública. Se distinguen 2 dimensiones: circunstancial y temporal dependiendo del escenario específico en que opera el control:

- Escenario epidémico (corto plazo)
- Escenario no epidémico (corto y largo plazo)
- Medidas de alcance poblacional
- Control de la enfermedad
- Eliminación de la enfermedad
- Erradicación de la enfermedad



Calaméo

Testa. Plan de control fraude alimentario



# Defensa alimentaria

## Preparación y respuesta en salud pública

Se planifica la respuesta del incidente de liberación intencional de agentes biológicos y químicos.

AIB Internacional



## Preparación

### 1- Análisis de amenazas

- Es una actividad multidisciplinaria donde las autoridades hacen cumplir las leyes, los organismos de inteligencias, la comunidad medica y científica del país.
- Su propósito es identificar a quienes puedan tener intención de utilizar armas químicas o biológicas contra la población, los agentes que puedan ser usados y las circunstancias bajo las cuales se pueden usar.
- El nivel de amenaza existente también es una función de la vulnerabilidad potencial de la comunidad en cuestión. El análisis de la vulnerabilidad identifica los escenarios potenciales, así como las debilidades del sistema ante riesgos biológicos o químicos y determina la capacidad para responder y para manejar la emergencia. Esto requiere de la evaluación de las necesidades y de las capacidades. Luego se determinan los recursos necesarios para responder ante los incidentes, esto será el análisis de brecha.

2- Medidas de anticipación del ataque

3- Reparación para la respuesta

4- Preparación de estrategias de comunicación e información publica.

5- Validación de las capacidades de respuesta

## Respuesta

1- Respuesta previa a cualquier liberación de un agente biológico o químico

- Análisis de la información disponible
- Iniciación de un procedimiento de búsqueda
- Establecimiento de un cordón
- Identificación temprana de la naturaleza del peligro.
- Reducción o neutralización del riesgo.

2- Características distintas entre incidentes biológicos y químicos.



Cibus IN Agroalimentación



Seguridad servicio para gastronomía

# Defensa alimentaria



RT veneno de medicamentos en la comida.

## Principios del análisis de riesgos

La respuesta a los ataques biológicos o químicos es tarea multidisciplinaria y compleja. Las actividades de respuestas requeridas y una secuencia ordenada lógica para su implementación, se pueden identificar al usar el análisis de riesgo. Esto identifica y evalúa condiciones de peligrosas y pueden emprender acciones para eliminar, reducir o controlar los riesgos que representa.

El análisis de riesgo consiste en : evaluación del riesgo, su manejo y comunicación.

- La evaluación del riesgo (o amenaza) incluye su identificación, caracterización del peligro (dosis-respuesta), determinación de la exposición y sus consecuencias, caracterización del riesgo.
- El manejo del riesgo comprende todas las actividades que se requieren para tomar e implementar decisiones que lo reduzcan o eliminen. Una vez caracterizado el riesgo se determina que medidas de control son necesaria para reducir o eliminar el peligro. Las medidas de control administrativas, controles de ingeniería o protección física. Se aplica el concepto de riesgo aceptable y no existe ausencia de riesgo. Se realiza una protección individual y colectiva.

# Defensa alimentaria

## Seguridad económica y Calidad

Es importante tomar en cuenta los costos en cuanto:

- Inocuidad y calidad.
- Análisis económico de la calidad.
- Costos de producción y costos de calidad.
- El modelo PAF (Prevención-evaluación-fracaso) y costos de la calidad.
- El costo de aplicar del HACCP.
- Costos sociales y políticos de la falta de seguridad y calidad alimentaria.
- Factores ambientales y políticos que pueden contribuir al costo de la falta de seguridad y calidad.

Food News Latam



RTVE.es. El fraude una etapa que perjudica nuestra salud.

# Defensa alimentaria

**¿Cuales son los alimentos más adulterados?**

Un alimento adulterado es aquel al que le han agregado sustancias diferentes a las declaradas en su etiquetado o publicidad, las cuales no siempre son tóxicas o ilegales.

**Top 4 alimentos más adulterados**

<b>1</b>	Aceite de oliva		<b>3</b>	Leche
<b>2</b>	Miel		<b>4</b>	Azafrán

El fraude alimentario es un **acto intencional** para obtener beneficios, **incumple la legislación alimentaria** e **induce a error al consumidor**.

Ahora lo sabes 



Alimentos y ciencias

<b>Verde</b>	<b>Naranja</b>	<b>Rojo</b>
<p><b>Calificación de riesgo</b> La evaluación de vulnerabilidades califica materias primas o envases como un riesgo muy bajo.</p> <p><b>ACCIONES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No se requiere ninguna acción inmediata.</li> <li>- Monitorización continua a través de Revisión del Entorno.</li> </ul>	<p><b>Calificación de riesgo</b> La evaluación de vulnerabilidades califica materias primas o envases como un riesgo inmediato.</p> <p><b>ACCIONES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se requiere una investigación adicional para determinar el impacto en las materias primas / envases que se compran y donde se ha puesto en marcha el plan de acción adecuado para Mitigar el riesgo .</li> </ul>	<p><b>Calificación de riesgo</b> La evaluación de vulnerabilidades califica materias primas o envases como un riesgo muy alto.</p> <p><b>ACCIONES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de acción necesario para eliminar o reducir el riesgo a niveles aceptables.</li> </ul>

Gestema. El fraude alimentario. Herramienta de evaluación y mitigación.

**TIPOS DE FRAUDE ALIMENTARIO**

	<b>Etiquetado indebido</b> Poner declaraciones falsas en los envases para obtener ganancias económicas.
	<b>Dilución</b> Mezclar un ingrediente líquido de alto valor con un líquido de menor valor.
	<b>Ocultación</b> Ocultar la baja calidad de los ingredientes o productos alimentarios.
	<b>Falsificación</b> Copia de la marca, el concepto de embalaje, la receta, el método de procesamiento, etc de los productos alimentarios para el beneficio económico.
	<b>Sustitución</b> Reemplazar un ingrediente o parte del producto de alto valor con otro ingrediente o parte del producto de menor valor.
	<b>Mejora no aprobada</b> Agregar materiales desconocidos y no declarados a los productos alimentarios para mejorar los atributos de calidad.
	<b>Mercado gris/robo/desvío</b> Venta de exceso de producto no declarado.

Higiene Ambiental. Quieres saber tu vulnerabilidad frente el fraude.

**IBRO+ Academy**  **CURSO ONLINE EN VIVO**

**Evaluación de riesgos para normas GFSI**





IBRO+ Academy | +34 91 808 1842 | academy@ibro-plus.com

Libro Academy

**IBRO+ Academy**  **CURSO ONLINE EN VIVO**

**Programa de Mitigación del Fraude Alimentario GFSI**



IBRO+ Academy | +34 91 808 1842 | academy@ibro-plus.com

**Fraude Alimentario**

Métodos para evaluar el posible fraude en los alimentos



**CLUB RESPONSABLES DE GESTIÓN DE CALIDAD**  
por Marifé Montes Luna

Club responsable de la calidad.



## Defensa alimentaria



### Ley de metrología (noviembre 2022)

El Ministerio de Comercio Nacional y SENCAMER celebran el décimo quinto aniversario del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Reforma Parcial de la Ley de Metrología, publicado en Gaceta Oficial N° 38.819, de fecha 27 de noviembre de 2007.

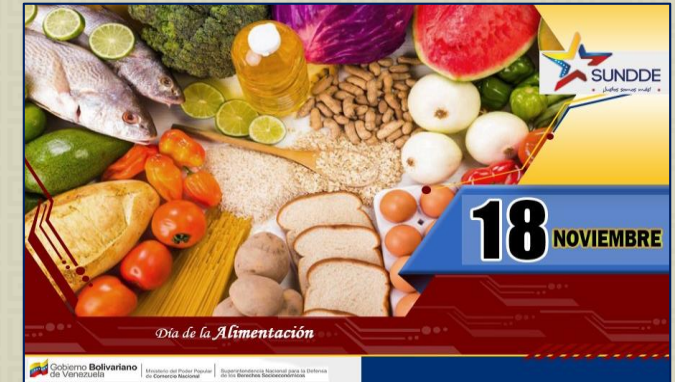
La Ley de Metrología tiene como objetivo fundamental desarrollar, promover, consolidar y actualizar la infraestructura metrológica nacional. Busca garantizar mediciones confiables en todos los ámbitos. Asimismo, establece los alcances y lineamientos en el campo metrológico, además de las funciones de SENCAMER como organismo competente en la materia.

SENCAMER con esta ley determina los instrumentos de medición que deben someterse a la aprobación de modelo para su utilización en el territorio venezolano. También establece los procedimientos y requisitos técnicos para ejecutar los estudios y ensayos a cada instrumento. A ello se suma la metodología de las fiscalizaciones metrológicas y levantamiento de las sanciones respectivas.

**En su artículo 6**, la Ley de Metrología decreta que Venezuela solo se registrará por el Sistema Internacional de Unidades (SI), adoptado por la Oficina Internacional de Pesas y Medidas. Partiendo de este lineamiento jurídico, SENCAMER lleva a cabo procesos y controles metrológicos orientados al fiel cumplimiento del SI, sin menoscabo de los intereses de las partes involucradas.



## Defensa alimentaria



### Ley de metrología (noviembre 2022)

Para comprender la información de metrología por la población, **el artículo 4** define un conjunto de términos que ilustran las principales actividades y procesos del campo metrológico, tales como calibración, patrón, marca de verificación, controles metrológicos, trazabilidad, errores máximos permitidos, entre otros.

Este instrumento legal forma parte del proceso evolutivo de la legislación en la materia y garantiza la confiabilidad y uniformidad de los instrumentos y sistemas de medición que diariamente marcan la vida de los venezolanos. Entre estos se pueden destacar surtidores de gasolina, balanzas comerciales y equipos médicos.

La Ley de Metrología también define actividades como aprobación de modelos, establecimiento de las unidades de medidas de patrones y hora legal, los productos vendidos sin envase y pre-ensados, al igual que las fiscalizaciones metrológicas, que permiten la verificación y utilización correcta de las unidades de medida en los campos de aplicación existentes.

A través del Decreto de Reforma Parcial de la Ley de Metrología, Venezuela dio un importante avance en la incorporación de este instrumento jurídico capaz de contribuir con el desarrollo de las condiciones de salud, ambiente, seguridad y el reimpulso del comercio nacional.



# Defensa alimentaria



## Dirección de Metrología

Es una dirección de línea, de ámbito nacional adscrita a la Dirección General de SENCAMER; encargada de diseñar, proponer, ejecutar y garantizar las políticas emanadas por el Estado y de lo dispuesto en la legislación que rige en esta materia, en el ejercicio del poder regulatorio del Estado y del apoyo al desarrollo y fortalecimiento del sector industrial.

## Funciones de la Dirección.

1. Calibración y evaluación de instrumentos y equipos de medición según la magnitud y área que desarrollan los distintos Laboratorios, dentro de los cuales contamos con:

- Laboratorio de Electricidad
- Laboratorio Dimensional
- Laboratorio de Masa y Volumen
- Laboratorio de Presión
- Laboratorio de Temperatura y Humedad
- Laboratorio de Físico-Químico
- Laboratorio de Dureza, Fuerza y Par Torsional
- Laboratorio de Fluidos (Líquidos y Gas)
- Unidad de Productos Preenvasados
- Validación de Software



SENCAMER

Etilba Lpa



## ¿Cómo Solicitar el CPE en Sencamer?



# Defensa alimentaria

2. Evaluaciones de Modelo de equipos e instrumentos de medición
3. Validación de software asociados a sistemas de medición.
4. Fiscalizaciones en el área eléctrica (Programa de Fiscalización).
5. Fiscalizaciones de Oficio. (Control legal del Estado).
6. Pruebas y ensayos especiales.
7. Participación en el proceso de evaluación de las solicitudes de acreditación de Laboratorios.
8. Todas aquellas actividades relacionadas y encomendadas por el Estado, en el ámbito de la metrología industrial, legal y científica.

SENCAMER. Ley de Metrología: 15 años brindando confiabilidad al comercio nacional. Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional. Domingo 27 de Noviembre de 2022 - 09:00. <http://www.sencamer.gob.ve/?q=content/ley-de-metrolog%C3%ADa-15-a%C3%B1os-brindando-confiabilidad-al-comercio-nacional#:~:text=La%20Ley%20de%20Metrolog%C3%ADa%20tiene,confiables%20en%20todos%20los%20%C3%A1mbitos>.

acional#:~:text=La%20Ley%20de%20Metrolog%C3%ADa%20tiene,confiables%20en%20todos%20los%20%C3%A1mbitos



SENCAMER



SENCAMER



# Defensa alimentaria



## Dirección de Acreditación

La **DIRECCIÓN DE ACREDITACIÓN** es la dirección operativa de **SENCAMER** encargada de administrar y ejecutar las políticas establecidas en el Subsistema de Acreditación de la Ley del Sistema Venezolano para la Calidad, de acuerdo con lo previsto en las normas internacionales relacionadas en la materia, para el reconocimiento formal de competencia técnica de los Organismos de Evaluación de la Conformidad, con miras a contar con organismos confiables para el desarrollo de la gestión del Sistema Venezolano para la Calidad.

La **Acreditación** es la emisión de una declaración, realizada por un organismo con autoridad (Organismo de Acreditación), que otorga un reconocimiento formal (a una organización) como competente para llevar a cabo determinadas actividades de evaluación de la conformidad (ensayos, calibraciones, certificaciones e inspecciones).

## Beneficios de la Acreditación

### Para las Autoridades Nacionales y los Reguladores:

- Una herramienta que provee confianza en los laboratorios, organismos de inspección u organismos de certificación acreditados para verificar el cumplimiento de normas o requisitos técnicos relacionadas con salud pública, seguridad, controles ambientales y defensa al consumidor.
- Marco fiable y sólido para desarrollar y mejorar aún más los acuerdos bilaterales y multilaterales de libre comercio.
- Facilita el comercio equitativo ya que el producto o servicio, aceptado formalmente bajo las mismas condiciones, puede circular en otras economías sin tener que ser sometido a repetidos ensayos, inspecciones o certificaciones.



# Defensa alimentaria

## Para las Empresas

- Proporciona una evidencia fiable de conformidad con normas internacionales.
- Diferenciación de su competencia.
- Apertura de puertas en mercados nacionales e internacionales.
- Mejora la gestión de los riesgos.
- Disminuye costos asociados con la repetición de actividades de evaluación de la conformidad (ensayos, certificaciones, inspecciones).

## Para el Consumidor

- Contribuyen a aumentar la elección de bienes y servicios disponibles en el mercado.
- Ayudan a asegurar que los bienes y servicios cumplen con los requisitos de calidad y seguridad necesarios.



SENCAMER



SENCAMER Y LABORATORIO



SENCAMER Y FONDONORCA



SENCAMER ACREDITACIÓN LABORATORIO



# Defensa alimentaria



Mirador Salud

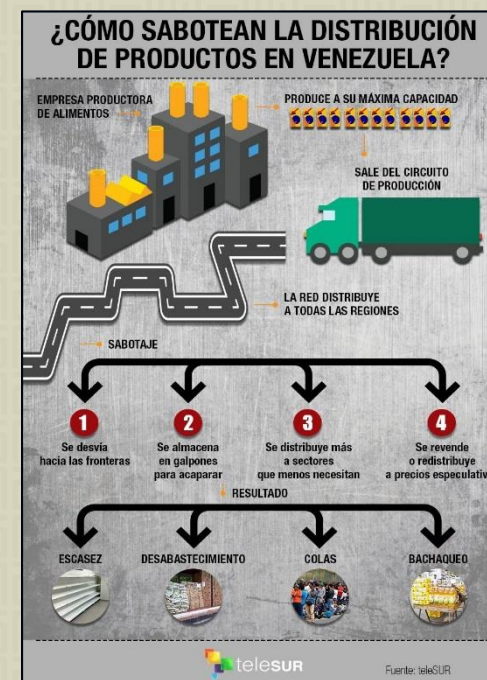
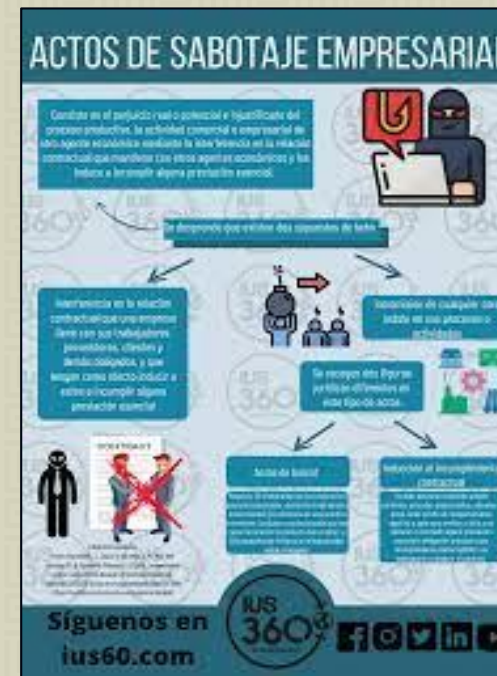
**Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34.476 de fecha 28 de mayo de 1990.** Leyes, Decretos, Resoluciones, Providencias Administrativas y demás actos legislativos, administrativos y judiciales, documentos y avisos, publicados en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34.476 de fecha 28 de mayo de 1990.

**28 junio 2010**

Se establece la prohibición absoluta de venta o cualquier otro medio de intercambio, a través del comercio informal, ambulante o eventual, donde no se garantice el cumplimiento de los precios establecidos por el Ejecutivo Nacional y las condiciones de higiene y salubridad de los alimentos para el consumo humano declarados de primera necesidad que en ella se señalan.

**Decreto N° 1.348**, mediante el cual se prohíbe la venta o cualquier otro medio de intercambio, a través del comercio informal, ambulante o eventual, de los rubros y productos de la cesta básica, insumos, medicinas y demás bienes importados o producidos en el país para el consumo del pueblo venezolano.

**Decreto 1348 prohibición venta productos básicos por buhoneros gaceta 40526 del 24/10/2014.**



GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Número 40.526 Caracas, viernes 24 de octubre de 2014. REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA Decreto N° 1.348 Caracas, 24 de octubre de 2014 NICOLÁS MADURO MOROS. [23-5-2023] <http://mundotributariovzla.blogspot.com/2014/10/decreto-1348-prohibicion-venta.html>

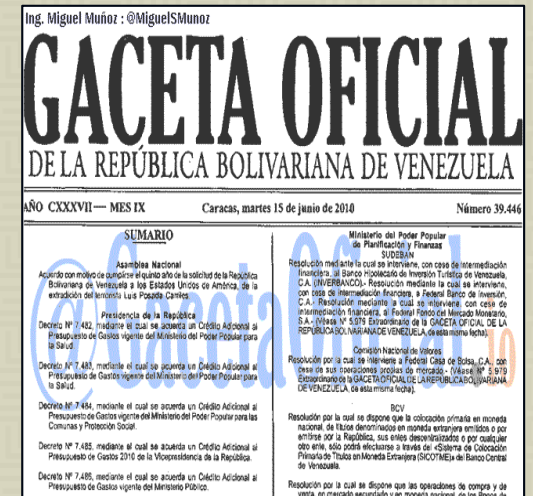
Comercio ambulante. Información jurídica inteligente. V/LEX. [23-5-2023] <https://vlexvenezuela.com/tags/comercio-ambulante-1017855> v

Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34.476 de fecha 28 de mayo de 1990. Leyes, Decretos, Resoluciones, Providencias Administrativas y demás actos legislativos, administrativos y judiciales, documentos y avisos, publicados en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34.476 de fecha 28 de mayo de 1990. [https://pandectasdigital.blogspot.com/2017/09/gaceta-oficial-de-la-republica-de\\_418.html](https://pandectasdigital.blogspot.com/2017/09/gaceta-oficial-de-la-republica-de_418.html)

# Defensa alimentaria

## Permiso de Economía Informal Alcaldía de Caracas

- 1) Se prohíbe la venta, consumo y distribución de bebidas alcohólicas y estupefacientes.
- 2) Se prohíbe el porte de armas blancas o de fuego.
- 3) No realizar actos vandálicos ni obscenos que atenten contra el orden público, la moral y buenas costumbres.
- 4) La actividad comercial tendrá un horario comprendido entre la 6:00 am y la 7:00 pm.
- 5) Los días para laborar serán: lunes, martes, jueves, viernes, sábado y domingo para la mercancía seca.
- 6) Deberán respetar el día de parada. (DÍA MIÉRCOLES).
- 7) No podrán vender, alquilar, traspasar o ceder la presente autorización.
- 8) El espacio utilizado debe mantenerse en condiciones óptimas en cuanto a salubridad, así mismo deberá limpiar el área después de la faena de trabajo.
- 9) Deberán recoger diariamente los tarantines.
- 10) Queda prohibido la toma ilegal de electricidad.
- 11) Queda prohibido el aparcamiento de camiones con mercancía para la venta al público, en el espacio autorizado.
- 12) Queda prohibido las riñas y peleas en el lugar de trabajo.
- 13) Mantener los precios solidarios.
- 14) La presente autorización es gratuita, por lo tanto la Alcaldía no se hace responsable por pagos emitidos a terceros.
- 15) En caso de que la Alcaldía, solicite el espacio para realizar cualquier actividad Gubernamental, el autorizado no pondrá objeción a la desocupación del espacio.
- 16) Las dimensiones de los puestos es de 1,50 m. de largo por 1,20 m. de ancho.
- 17) Deberá cumplir con el uso del uniforme y portar el carnet correspondiente.
- 18) Cuando el titular de la presente autorización no ejerza personalmente la explotación de la actividad por causa de enfermedad justificada o algún otro tipo de impedimento, deberá notificarlo por escrito ante la Coordinación de Economía Informal de la Alcaldía del Municipio Bolivariano Libertador, indicando los datos de la persona que quedará a cargo durante su ausencia.



# Defensa alimentaria

- 19) Los alrededores de la ESTACIÓN DEL METRO deberán quedar despejados.
  - 20) No se aceptaran nuevos trabajadores.
  - 21) Queda entendido entre la Alcaldía y los trabajadores del Sector, que dicha autorización es provisional. Por lo tanto una vez ubicado el lugar de reubicación para los trabajadores, los mismos aceptarán el levantamiento de la zona.
  - 22) Dicha autorización tendrá una vigencia de tres (3) meses.
  - 23) Como trabajador de la Economía Informal, debe acatar el Decreto N° 1.348 de la Presidencia de la República, de fecha 24 de octubre de 2014, en materia de prohibición de la venta de los rubros de la cesta básica y otros.
- Nota:** El incumplimiento de cualquiera de las condiciones señaladas anteriormente, ocasionara la aplicación de las sanciones a que hubiera lugar de acuerdo a lo establecido en el acta de convenio. El recibo de la presente autorización supone la aceptación de todas las condiciones arriba mencionadas y la normativa que rige la materia y será la Coordinación de Economía Informal, conjuntamente con el Enlace Parroquial y la Policía de Caracas quien vele por su cumplimiento.

**Se permiten:** Algodón de azúcar, arepa, cachapa, café, chicha criolla, cotufas, dulces, helados industrializados, jugos, lustres de zapatos, perro calientes y hamburguesas, fotografías y caricaturas, plastificación de documentos. Se mencionan requisitos para cada caso. Según LA ORDENANZA MODIFICATORIA DE LA ORDENANZA SOBRE EL USO DE LOS ESPACIOS Y ÁREAS PÚBLICAS PARA EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD DE VENTA DE ARTÍCULOS AL DETAL EN JURISDICCIÓN DEL MUNICIPIO LIBERTADOR.



# Defensa alimentaria



GIFT

## Defensa y fraude. ISO y Fundaciones.

ISO 22380, prevención del fraude alimentario ISO 22380:2018, 'Seguridad y resiliencia - Autenticidad, integridad y confianza para productos y documentos es el nuevo estándar internacional destinado a la prevención de fraude alimentario. Con el auspicio de combatir las actividades delictivas en la cadena agroalimentaria, para la mejor protección de inocuidad de los alimentos y salud pública. El fraude alimentario, un fenómeno aún carente de definiciones y normas armonizadas.

La **Fundación FSSC** (Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria) está, en cambio, interesado en tratar los fenómenos de mitigación del fraude alimentario y defensa alimentaria con [pautas específicas](#).

**ISO (Organización Internacional de Normalización)** ha desarrollado a su vez una norma de referencia internacional, la ISO 22380:2018. que encaja en el [serie de normas ISO 22000](#), dedicado a los sistemas de seguridad alimentaria en todo el 'cadena de suministro. Desde la producción agrícola primaria hasta la distribución y administración ('servicio de comidas'). Sin excluir la producción y el uso de sustancias, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (Materiales en contacto con alimentos MOCA). **Fraude alimentario**, según ISO, se caracteriza por los siguientes elementos:

- **intencionalidad** del hecho ilícito, por sus autores materiales y/o párrafostenti,
- **motivación económica**, con el fin de obtener un beneficio ilícito,
- **engaño o engaño**, que afecta al consumidor.

**GSFI (Iniciativa mundial de seguridad alimentaria)** luego dividió los casos fraudulentos en dos categorías:

- **venta de alimentos nocivos**, o potencialmente tal. Por ejemplo, alimentos y/o ingredientes inseguros o vencidos, ingredientes no rastreables de origen animal, aditivos no autorizados,
- **falsificación de datos** relacionados con los alimentos (por ejemplo, productos pesqueros de piscifactoría presentados como objeto de pesca, especies y variedades animales frutas y verduras reemplazadas por más alternativas económico, declaraciones falsas de origen o procedencia).

## ISO 22380:2018, seguridad alimentaria e resistencia

**Resiliencia** es la palabra clave que la ISO 22380 asocia a la garantía de inocuidad de los alimentos con respecto al riesgo de fraude alimentario. En tecnología de materiales, la resiliencia expresa la capacidad de resistir la rotura debido a la tensión dinámica (y se mide con un valor específico). prueba abulto). Por analogía, el sistema de gestión de seguridad alimentaria debe ser reforzado hasta el punto de resistir la adulteración por motivos económicos. Ya no es suficiente pensar en términos de inocuidad de los alimentos sino defensa de los alimentos, aunque efectivos planes HACCP y anti-manipulación deben estar integrados.

# Defensa alimentaria

## Defensa y fraude alimentario. ISO y Fundaciones.

**ISO 22380: 2008, "Seguridad y resistencia** - Autenticidad, integridad y confianza para productos y documentos - Principios generales para el riesgo de fraude de productos y contra medidas ofrece un valioso apoyo a todas las organizaciones, incluso fuera del sector alimentario. Como en todo sistema de gestión, con miras a la mejora.

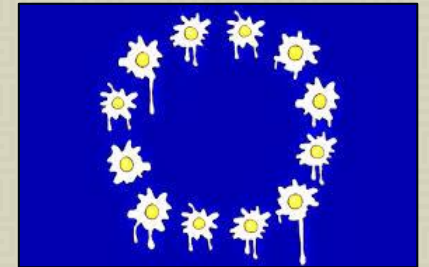
**La norma** se basa en el análisis del - contexto externo (mercado, proveedores, etc..) e interna - para el mapeo de áreas vulnerables a eventos de fraude. Como requisito previo para el diseño, revisión e implementación de procedimientos adecuados para mitigare los riesgos identificados. El análisis de vulnerabilidad debe considerar, en particular:

- **ingredientes y productos** más adecuado para intentos de fraude, debido a características intrínsecas y datos históricos (por ejemplo, jugos de frutas más que frutas tal como son, aceite de oliva virgen extra más que aceites de semillas),
- **presión del mercado** (por ejemplo, fluctuaciones en las listas de precios, aumentos repentinos en la demanda de un ingrediente o el alcance de su uso)
- **factores bajo el control de comprador** (control de calidad, trazabilidad).

**Las medidas a consolidar** o ser estructurado *rayar* para prevenir el fraude, postulan la adecuación de las especificaciones de compra (que deben incluir criterios adecuados para frustrar cualquier intento de fraude, ES. Test de absorción UV para aceite AOVE) e idoneidad del plan de análisis (el conjunto analítico presupuestado, por lo tanto, también debe incluir indicadores de autenticidad). Además de la atención constante a las señales externas (que provienen de los sistemas de alerta, bibliografía y prensa del sector, *inteligencia*).

**La relación con los proveedores** es una fase esencial para detenerse. Si el cliente es el objetivo a alcanzar, los proveedores son la base. La relación con ellos no podrá agotarse en la reunión prevista durante la fase de renovación de tarifas o en cláusulas contractuales genéricas para salvaguardar la seguridad alimentaria. En cambio, es fundamental establecer y monitorear el nivel de confiabilidad de cada uno de ellos a lo largo del tiempo. Precisamente es necesario mantener una relación también a nivel operativo de control de calidad. A través de la actividad regularà di *audity* la rotación periódica de los sujetos a su cargo.

GIFT





# Defensa alimentaria

ONU  
OMS/OPS  
FAO  
EFSA  
FDA  
UNHCR ACNUR  
OCHA  
UNICEF  
FMI

DEFENSA ALIMENTARIA  
FRAUDE ALIMENTARIO

MPPS  
MPPA  
MPPIPN  
MPPC  
MPPAT  
MPPPA  
MPPA  
MPPJD  
MPPEFC  
MPPCTES  
MPPD  
INHRR

Corporaciones, empresas,  
Industria alimentos,  
Asociaciones consumidores,  
Fedecámara, Fedeindustria,  
CAVIDEA,  
Fundaciones,  
Gremios profesionales,  
Universidades,  
otros

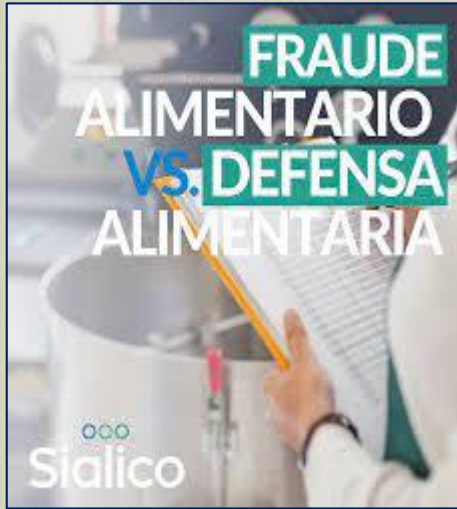


Venezuela.un.org

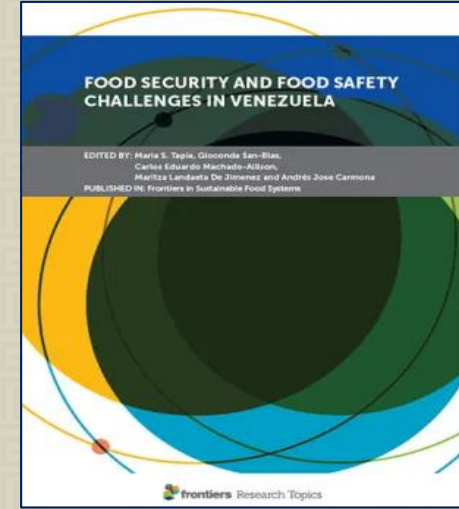
Ley Orgánica de Salud  
Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía alimentaria  
Ley Orgánica de los Estados de Excepción  
Ley Seguridad Nacional  
Ley de la Fuerza Armada Nacional  
Ley Contra la Delincuencia Organizada  
Ley Sobre el Delito de Contrabando  
Ley del Régimen Cambiario y sus ilícitos  
Decreto, Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Aduanas  
Ley del Sistema Venezolano de la Calidad  
Ley Metrología  
Ley para la defensa de las personas en el acceso a bienes y servicio  
Ley de precios justos  
Reglamento General de Alimentos  
Código Orgánico Tributario.  
Código de Comercio y Ley de Reforma Parcial del Código de Comercio  
CODEX Alimentario, Norma COVENIN, ISO



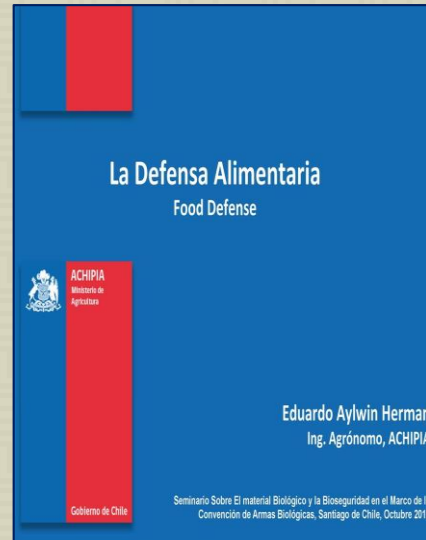
Mirador Salud



Scribd



Fundación Bengoa



Intertek Colombia. Capacitación Food Defense (biovigilancia y bioterrorismo)



SAI GLOBAL



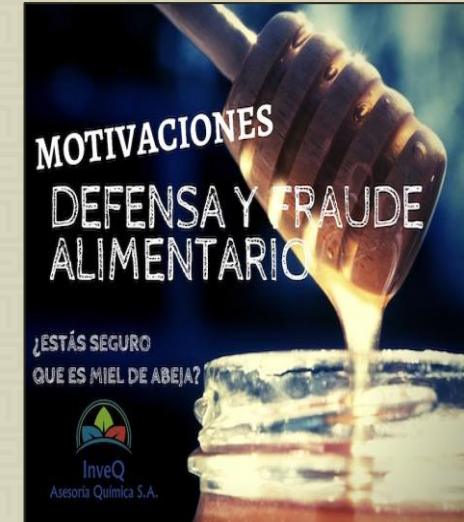
Scrib. Plan 001. Tcg defensa y Fraude Alimentario. Seguridad alimenticia.



Scrib. Guía de Fraude Alimentario.



Scrib. Defensa de los alimentos. Suplemento CFR. Bioterrorismo.



Revista Alimentaria. Defensa y Fraude Alimentario.



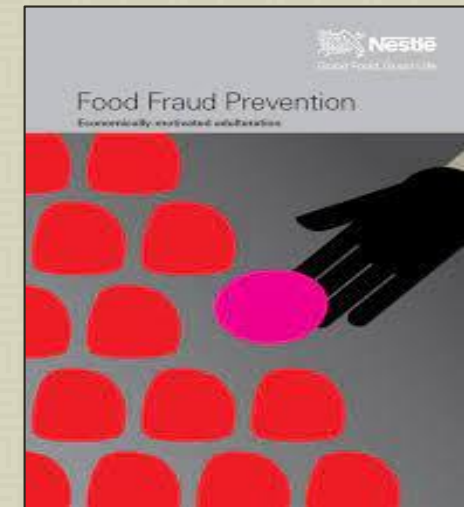
Scribd. Food Defense y Fraude alimentario.



Revista Alimentaria. Defensa alimentaria y Fraude alimentario.



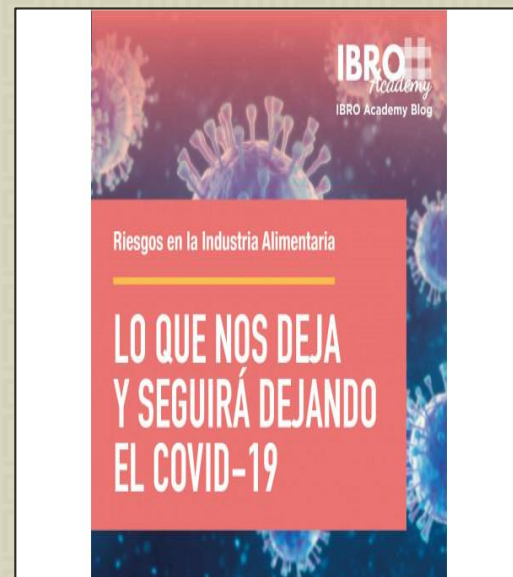
Ibro Academy



Coli.usal.es. Programa de prevención del fraude.



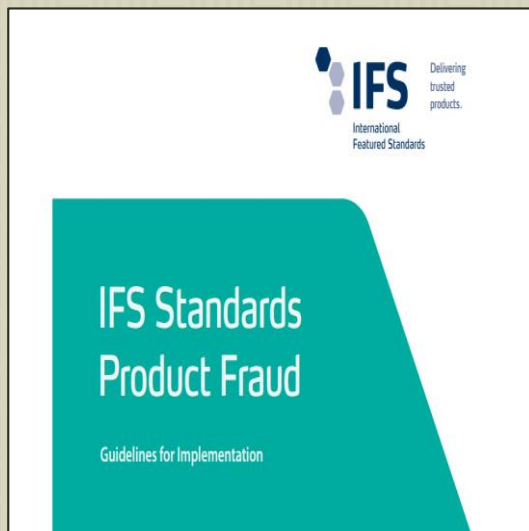
COSAEM



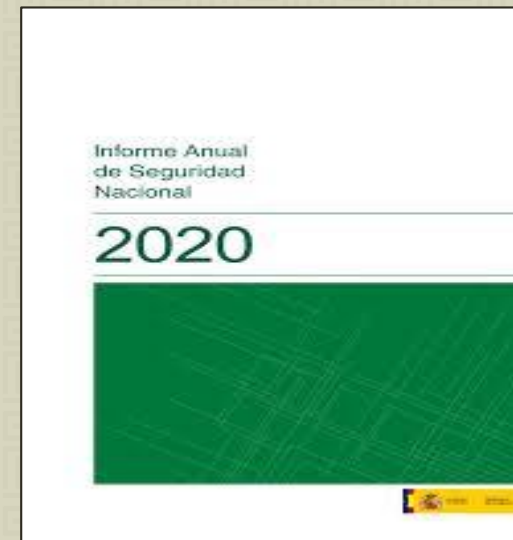
Ibro Academy. IFS; Casos de fraude Alimentario 2020.



YUMPU



Higiene ambiental. Guía de ISF para la implementación de los principios de mitigación del fraude.



Calaméo. Informe anual de seguridad nacional 2020.



ISSUU. Industria Alimentaria.

# BIBLIOGRAFÍA

- 1.CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997). <https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s02.htm>
- 2.ODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES CAC/RCP 39-19931. <https://www.ucm.es/data/cont/docs/483-2013-10-10-Comidas%20Preparadas.pdf>
- 3.Fraude alimentario: Pasado, presente y futuro. Rev. chil. nutr. vol.50 no.1 Santiago feb. 2023. [12-5-2023]. versión On-line ISSN 0717-7518. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182023000100106>. [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182023000100106&script=sci\\_arttext&tIng=es](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182023000100106&script=sci_arttext&tIng=es)
- 4.CERTIFICACIÓN 22000 DE SISTEMA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Versión 5 | Mayo de 2019 DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN: MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. FSSC 22.000. . [12-5-2023]. p. 1-10. [https://www.fssc.com/wp-content/uploads/19.1217-Guidance\\_Food-Fraud-Mitigation\\_Version-5\\_ES.pdf](https://www.fssc.com/wp-content/uploads/19.1217-Guidance_Food-Fraud-Mitigation_Version-5_ES.pdf)
- 5.Dongo D; Baldelli G. ISO 22380, prevención del fraude alimentario. 15/11/2018. [12-5-2023]. <https://www.greatitalianfoodtrade.it/es/certificazioni/iso-22380-prevenzione-frodi-alimentari/>
- 6.Herman E. La Defensa Alimentaria Food Defense. Seminario Sobre El material Biológico y la Bioseguridad en el Marco de la Convención de Armas Biológicas, Santiago de Chile, Octubre 2013. Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile. [9-5-2023]. P. 1-50. Disponible en: <https://www.dgmn.cl/wp-content/uploads/2013/10/Food%20Defense%20DGMN%20Octubre%202013.pdf>
- 7.OPS/OMS. Módulos de principios de epidemiología para el control de enfermedades. Módulo 4 vigilancia en salud pública y Módulo 6 control de enfermedades en la población. Segunda edición. Washington D.C. 2002. p. 1-41. y 1-33. ISBN 92 75 32407 7. [9-5-2023] [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=9161:2013-mopece-training-modules-epidemiology&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=9161:2013-mopece-training-modules-epidemiology&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0)
- 8.L Gil; L Manyes; G. Font; H. Berrada. Defensa Alimentaria: revisión de herramientas y estrategias. Revista de Toxicología, vol. 36, núm. 2, pp. 99-105, 2019. Asociación Española de Toxicología. <https://www.redalyc.org/journal/919/91967023002/html/>
- 9.Gencat. Agencia catalana de seguridad alimentaria. 29 septiembre 2021. <https://acsa.gencat.cat/es/detall/article/Defensa-alimentaria-Food-Defense>
- 10.FDA. Defensa de los alimentos. U.S. Food & Drug. 15 noviembre 2022. <https://www.fda.gov/food/food-defense>
- 11.USDA. Defensa de los alimentos. Food Safety and Inspection Service. U.S. Departament of Agriculture. 12 diciembre 2019. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/food-defense-and-emergency-response/food-defense>
- 12.Encovi 2021 / Condiciones de vida de los venezolanos entre Emergencia Humanitaria Compleja y Pandemia Sep 29, 2021 . CIVILIS DERECHOS HUMANOS. [12-5-2023] <https://www.civilisac.org/emergencia-humanitaria-compleja/encovi-2021-condiciones-de-vida-de-los-venezolanos-entre-emergencia-humanitaria-compleja-y-pandemia#:~:text=La%20Encuesta%20Nacional%20de%20Condiciones,alcanz%C3%B3%20un%2076%2C6%25>.
- 13.Informe de seguimiento a los impactos de la emergencia humanitaria compleja en Venezuela tras el confinamiento por la pandemia de COVID - Medición actualizada a Marco 2022, con aportes sobre el Triple Nexo y los Derechos Humanos. Informing humanitarians worldwide 24/7 —a service provided by . OCHA. 4 Oct 2022. [12-5-2023]. <https://reliefweb.int/report/venezuela-bolivarian-republic/informe-de-seguimiento-los-impactos-de-la-emergencia-humanitaria-compleja-en-venezuela-tras-el-confinamiento-por-la-pandemia-de-covid-medicion-actualizada-marco-2022-con-aportes-sobre-el-triple-nexo-y-los-derechos>
- 14.Loreto M. Guidance Fraude Alimentario. FSSC. 22000. septiembre 2018. <https://es.scribd.com/document/405647653/Guidance-Food-Fraud-Fraude-Alimentario>
- 15.SANABRIA A. DEFENSA Y FRAUDE ALIMENTARIO: MOTIVACIONES DIFERENTES QUE GENERAN UN MISMO RESULTADO. Revista Alimentaria. Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria. 23 febrero, 2021. <HTTP://ALIMENTARIA.CACIA.ORG/DIGITAL/DEFENSA-Y-FRAUDE-ALIMENTARIO-MOTIVACIONES-DIFERENTES-QUE-GENERAN-UN-MISMO-RESULTADO/>
- 16.Zugarramurdi A; Parin M y Lupin H. Economic engineering applied to the fishery industry. FAO Fisheries technical paper. 351. Gobierno de Dinamarca. [10-5-2023]. Roma. 1995. p. 216-257. ISSN 0429-9345. ISBN 92-5-103738-8. Disponible en: <https://www.fao.org/3/v8490e/V8490E00.HTM>
- 17.Gamboia T; Meleán R; López M. Estrategias económicas y políticas de las grandes empresas alimenticias privadas venezolanas y sus efectos en trabajadores, consumidores y pequeñas empresas. [10-5-2023]. Gaceta Laboral v. 14 n.2 Maracaibo ago. 2008. Disponible en: [https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1315-85972008000200003](https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-85972008000200003)

# BIBLIOGRAFÍA

19. SENCAMER. Ley de Metrología: 15 años brindando confiabilidad al comercio nacional. Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional. Domingo 27 de Noviembre de 2022 - 09:00. <http://www.sencamer.gob.ve/?q=content/ley-de-metrolog%C3%ADa-15-a%C3%B1os-brindando-confiabilidad-al-comercio-acional#:~:text=La%20Ley%20de%20Metrolog%C3%ADa%20tiene,confiables%20en%20todos%20los%20%C3%A1mbitos>
20. GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Número 40.526 Caracas, viernes 24 de octubre de 2014. REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA Decreto N° 1.348 Caracas, 24 de octubre de 2014 NICOLÁS MADURO MOROS. [23-5-2023] <http://mundotributariovzla.blogspot.com/2014/10/decreto-1348-prohibicion-venta.html>
21. Comercio ambulante. Información jurídica inteligente. V/LEX. [23-5-2023] <https://vlexvenezuela.com/tags/comercio-ambulante-1017855>
22. Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34.476 de fecha 28 de mayo de 1990. Leyes, Decretos, Resoluciones, Providencias Administrativas y demás actos legislativos, administrativos y judiciales, documentos y avisos, publicados en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34.476 de fecha 28 de mayo de 1990. [https://pandectasdigital.blogspot.com/2017/09/gaceta-oficial-de-la-republica-de\\_418.html](https://pandectasdigital.blogspot.com/2017/09/gaceta-oficial-de-la-republica-de_418.html)
23. Permiso de Economía Informal. Alcaldía de Caracas. Distrito Capital. Copyright © 2015 Alcaldía del Municipio Bolivariano Libertador. Todos los derechos reservados. [23-5-2023] <http://www.caracas.gob.ve/alcaldiaDeCCS/permiso-de-economia-informal/pasos-a-pasos-control-urbano/coord-de-economia-informal/paso-a-paso-por-denuncia/condiciones-economia-informal/condiciones-economia-informal>
24. Cavendes. La situación ante la crisis. Simposio de la Fundación CAVENDES, Maracaibo, 9 al 12 de abril 1986. Editorial Exlibris. Caracas, 1987. p.1-449.
25. Cavendes. V Simposio de nutrición. Venezuela entre el exceso y el déficit. Caracas, 27 al 29 octubre 1993. Editorial Texto C.A. Caracas. 1995. p.1-281.
26. Vallenilla L. La situación ante la crisis. Simposio de la Fundación CAVENDES, Maracaibo, 9 al 12 de abril 1986. Editorial Exlibris. Caracas, 1987. p.1-449.
27. Bosch V.; Werner J.; Lara E.; López M.; Rísquez J.; Bengoa J. V Simposio de nutrición. Venezuela entre el exceso y el déficit. Caracas, 27 al 29 octubre 1993. Editorial Texto C.A. Caracas. 1995. p.1-281.
28. Bengoa J. Hambre cuando hay para todos. Fundación CAVENDES. Caracas: Editorial Ex Libris; 2000. p. 154-165.
29. Pena M. y Bacallao J. La obesidad en la pobreza. Un nuevo reto para la salud pública. OPS/OMS. Publicación Científica No. 576. Washington, D.C. 2000. p. 1-125.
30. Dietz W. y Chen C. Obesidad en la infancia y la adolescencia. Nestlé Nutrition Workshop Series Pediatric Program. Volumen 49. Nestec S A. Vevey. Impreso Suiza. 2002. p. 1-62.
31. Evans R.; Torres J.; Aular A. Lactancia materna. Orientaciones para el personal de salud. Impreso INN. Caracas, diciembre 1998.
32. León M. y Lara E. Actualización en nutrición y dietética. Curso previo al III Simposio de la Fundación CAVENDES: la nutrición ante la crisis, Maracaibo 9 al 12 abril 1986. Ediciones Fundación Cavendes. Caracas: Impreso Alfa Impresores C.A. 1988. p. 1-203.
33. Vallenilla L; Medina M; Gutiérrez A.; Herrera M; Grajal A; Abreu E; Rojas F; Sequera I. Nutrición y desarrollo social en el ajuste económico. Fundación Cavendes. Caracas: Editorial Sarbo, C.A. 1990. p- 1-113.