

## FOOD DEFENSE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA.

### 1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Defensa alimentaria no es lo mismo que inocuidad de los alimentos.

La defensa se concentra en la protección del suministro de alimentos contra la contaminación deliberada mediante sustancias químicas, agentes biológicos u otras nocivas aplicadas por personas que desean hacernos daño a nosotros o a nuestra empresa alimentaria.



Un plan de defensa alimentaria le ayuda a identificar los pasos que se pueden tomar para reducir al mínimo el riesgo de que los alimentos en su establecimiento sean contaminados de forma intencional o indebida, y le ayudará a mantener un lugar de trabajo sin riesgos para sus empleados y productos inocuos para sus clientes, y protegerá su empresa. Es por ello por lo que tiene diferentes puntos críticos que el Programa APPCC de cada establecimiento.

Este curso trata de dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para diseñar un Plan de defensa alimentaria para una empresa alimentaria, abordándose aspectos teóricos y ejemplos prácticos sobre la materia

### 2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Personal de calidad del sector. Estudiantes en último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias alimentarias. Personal directivo de la Industria Alimentaria.

### 3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
<b>On-Line</b>	<b>12</b>	<b>150 €</b>

## 4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso consta de los siguientes contenidos:

- 1. CONCEPTO BÁSICOS DE FOOD DEFENSE**
- 2. ANTECEDENTES, NECESIDADES DE FOOD DEFENSE**
- 3. DESARROLLO DE UN PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA**
- 4. REQUISITOS DE FOOD DEFENSE EN IFS v.6 Y BRC v.7**
- 5. EJERCICIO PRÁCTICO FOOD DEFENSE**

## 5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de “**FOOD DEFENSE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**” por un total de 12 horas lectivas en modalidad On-Line

## 6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundación Tripartita.

Para trabajadores en activo:

- Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundación Tripartita.
- Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.

<b>FICHA DE SOLICITUD DE CURSO</b>				
<b>CURSO</b>	<b>FOOD DEFENSE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA. CREACIÓN E IMPLANTACIÓN SEGÚN ESTANDAR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA IFS V.6</b>		<b>MODALIDAD</b>	ON-LINE
				SEMI-PRESENCIAL
<b>DATOS DEL PARTICIPANTE</b>				
NOMBRE				
1 <sup>ER</sup> APELLIDO				
2 <sup>O</sup> APELLIDO				
Fecha Nacimiento			N.I.F	
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD			C.P.	
PROVINCIA				
TELEFONO			MÓVIL	
E-MAIL				
<b>DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)</b>				
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD			C.P.	
PROVINCIA				
TELEFONO			MÓVIL	
E-MAIL				
<b>DATOS PARA LA FACTURACIÓN</b>				
Razón Social			NIF/CIF	
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD			C.P.	
PROVINCIA				
<b>Nivel de Estudios</b>		<b>Área Funcional</b>		<b>Categoría Profesional</b>
Sin Estudios		Administración		Directivo
Estudios primarios, EGB o eq		Comercial		Mando Intermedio
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,		Dirección		Técnico
Arquitecto Tec o Ing Téc		Mantenimiento		Trabajador Baja Cualificación
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup		Producción		Trabajador Cualificado
Otros		Otros		Otros
<b>Por favor, indíquenos como nos ha conocido:</b>				
<input type="checkbox"/> <b>Publicidad – Dossier publicitario</b> <input type="checkbox"/> <b>Publicidad – Correo electrónico</b> <input type="checkbox"/> <b>Página web</b> <input type="checkbox"/> <b>Buscador de cursos</b>			<input type="checkbox"/> <b>Internet</b> <input type="checkbox"/> <b>Empresa</b> <input type="checkbox"/> <b>Amigos</b> <input type="checkbox"/> <b>Otros</b> _____	
<b>FIRMA</b>			<b>FECHA</b>	
Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad) Avda. Castilla, 32, Nave 56 28830 San Fernando de Henares. Madrid. Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846 <a href="http://www.auditarcalidadconsultores.com">www.auditarcalidadconsultores.com</a> ; <a href="http://www.analizacalidad.com">com</a> ; <a href="mailto:formacion@analidadcalidad.com">www.analizacalidad.com</a>				