

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
On-Line	12	150 €

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.

FICHA DE SOLICITUD DE CURSO					
CURSO	FOOD DEFENSE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA. CREACIÓN E IMPLANTACIÓN SEGÚN ESTANDAR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA IFS V.6		MODALIDAD	ON-LINE	X
				SEMI-PRESENCIAL	
DATOS DEL PARTICIPANTE					
NOMBRE					
1 ^{ER} APELLIDO					
2 ^O APELLIDO					
Fecha Nacimiento		N.I.F			
DIRECCIÓN					
LOCALIDAD		C.P.			
PROVINCIA					
TELEFONO		MÓVIL			
E-MAIL					
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)					
DIRECCIÓN					
LOCALIDAD		C.P.			
PROVINCIA					
TELEFONO		MÓVIL			
E-MAIL					
DATOS PARA LA FACTURACIÓN					
Razón Social		NIF/CIF			
DIRECCIÓN					
LOCALIDAD		C.P.			
PROVINCIA					
Nivel de Estudios		Área Funcional	Categoría Profesional		
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		
Por favor, indíquenos como nos ha conocido:					
<input type="checkbox"/> Publicidad – Dossier publicitario <input type="checkbox"/> Publicidad – Correo electrónico <input type="checkbox"/> Página web <input type="checkbox"/> Buscador de cursos		<input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Empresa <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Otros _____			
FIRMA		FECHA			
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 www.auditarcalidadconsultores.com ; com; www.analizacalidad.com					