

Food Defense empleados



Precio: 40€

Product Categories: [Food Defense](#)

URL del producto: <https://ifydaconsultores.com/cursos/curso-food-defense-empleados/>

Descripción

- 📌 **Modalidad:** online
- 🕒 **Duración:** 10 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online.

*Financiable mediante los fondos de la Fundación Tripartita.

Mínimo 5 personas inscritas.

Descripción General

En los últimos meses, en el entorno de las empresas agroalimentarias, se escucha la expresión “FOOD DEFENSE”. Si eres trabajador de la Industria Agroalimentaria estás obligado a tener formación en Food Defense para poder trabajar.

Este término nace de los Estados Unidos, después del 11 de septiembre de 2001. Tras el atentado, se revisaron todo tipo de posibles amenazas terroristas, uno de estos puntos críticos fue la posible contaminación del agua de las ciudades y como continuación a este, la contaminación intencionada de los alimentos. El objetivo de Food Defense es proteger el suministro de alimentos frente a contaminaciones intencionadas, deliberadas o sabotajes.

Dirigido a: Imprescindible para todos aquellos que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos o en la

industria alimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste]

40€

Modalidad]

Online

Fechas]

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a]

Aquellas personas que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos o en la industria alimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?]

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología]

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online - Test en cada temario del curso. - Avanzar o retroceder con total libertad durante el curso. - Posibilidad de más de 1 intentos en cada examen tipo test. **La**

estructura del curso es la siguiente]

10 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía mail y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

Observaciones]

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración]

10 horas online.

Temario del curso

- 1.- Introducción al concepto Food Defense. Contexto y evolución.
 - 1.1. Requisitos Food Defense en Normas IFS, BRC y Global G.A.P.
- 2.- Plan Food Defense, Pasos para su implantación en la Industria Alimentaria:
 - 2.1- Definir equipo
 - 2.2- Descripción de la planta, instalaciones, actividades y personal
 - 2.3- Análisis de vulnerabilidades asociados a Food Defense en:
 - 2.3.1 Seguridad del exterior:
 - Perímetro exterior y edificación
 - Diseño de planta
 - Accesibilidad
 - 2.3.2- Seguridad interior:
 - Sistemas de videovigilancia
 - Alarma
 - Zonas de acceso restringido
 - Laboratorio propio
 - 2.3.3- Seguridad en el transporte:
 - Tránsito, recepción y embarque
 - Materias primas, material de embalaje y envasado, productos químicos propios del proceso, productos químicos de limpieza y desinfección.
 - Productos perdidos, retrasados y devueltos.
 - Proveedores homologados
 - Correspondencia y paquetería
 - 2.3.4- Seguridad del proceso y almacenamiento.
 - 2.3.5- Seguridad del agua y/o Hielo:
 - Sistemas y ruta de entrada y salida del agua, hielo y vapor
 - Depósitos intermedios (balsas, tanques, pozos..)
 - Depuradora, en caso de existir.

· Empresa que realiza mantenimiento de Legionella.

2.3.6- Sistemas informáticos.

2.3.7-Seguridad en zonas comunes (aseos, vestuarios).

2. 3. 8-Seguridad del personal trabajador y visitas (inspectores, consultores, vigilancia de la salud, etc)

2.4 - Análisis de peligros o vulnerabilidades mediante Metodología ORM.

2. 5- Establecer Sistemas de Control, Vigilancia y Verificación.

2. 6- Control de documentos en Food Defense.

2. 7- Formación de los trabajadores en Food Defense.

2. 8- Plan de actuación en eventos sospechosos en Food Defense.

3- Examen tipo test