



Curso

Curso en Food Defense



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Food Defense

1. Sobre Inesem
2. Curso en Food Defense

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico
4. Metodología de Enseñanza
5. ¿Porqué elegir Inesem?
6. Orientacion
7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en Food Defense



| | |
|-----------|--------|
| DURACIÓN | 150 |
| PRECIO | 360 € |
| MODALIDAD | Online |

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Curso

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales “Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.”

Resumen

La industria alimentaria está sometida a un fuerte control en materia de seguridad y calidad. Para la implantación de normas como BRC e IFS, la implementación de un Plan de Food Defense se ha convertido en requisito obligatorio si se quiere obtener la certificación. El objetivo de un plan Food Defense no es otro que aprender a identificar, reducir y por tanto vigilar las posibles contaminaciones, que de manera intencionada, se pudieran realizar en los alimentos. Con esta formación, podrás aprender la metodología para la implantación de dicho plan, así como su relación directa con las dos normas comentadas. Un claustro de profesionales y expertos en materia de calidad y seguridad alimentaria te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.

A quién va dirigido

Los profesionales del área de las ciencias de la salud, como Químicos, Biólogos, Ingenieros Industriales, Nutricionistas, entre otros, son los principales beneficiarios del Curso Food Defense. De igual manera, si estas interesado en especializarte en este ámbito este es el curso más apropiado para hacerlo.

Objetivos

Con el Curso **Curso en Food Defense** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Gracias al Curso Food Defense, conseguirás comprender la seguridad en la industria alimentaria.
- Conocer las etapas de un Sistema de APPCC.
- Estudiar las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Dominar los requisitos IFS en base al Food Defense.
- Comprender la importancia de disponer de un plan de defensa en la industria alimentaria.
- Dominar la guía de Food Defense de IFS Food V.7 para su implantación.





¿Y, después?

Para qué te prepara

El Curso Food Defense, te preparará para el abordaje la seguridad en la industria alimentaria, mediante el conocimiento de los criterios generales de limpieza y desinfección y de las instalaciones de riesgo de esta industria. Asimismo, conocerás las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos mientras que serás introducido en el Food Defense, en el que conocerás la importancia de la implantación de un plan de defensa.

Salidas Laborales

Los alumnos que desarrollen de forma correcta el Curso Food Defense, conseguirán desempeñar su actividad, ocupando puestos como Técnico en Food Defense. Del mismo modo, lograrán trabajar realizando funciones como Técnico en Seguridad e Higiene Alimentaria, Experto en Análisis y Puntos de Control Críticos, Experto en Limpieza y Desinfección Alimentaria, etc.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Curso en Food Defense

Módulo 1. Seguridad alimentaria

Módulo 2. Food defense

Módulo 1. Seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1. Fundamentos de la seguridad alimentaria

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

Unidad didáctica 2. Legislación y normativa en seguridad alimentaria

1. Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
4. Productos con denominación de calidad

Unidad didáctica 3. Sistema de análisis de peligro y puntos de control críticos

1. Introducción al APPCC
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones referentes al sistema APPCC
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

Unidad didáctica 4. Puntos críticos importancia y control en seguridad alimentaria

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros en seguridad alimentaria
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

Unidad didáctica 5. Etapas de un sistema de appcc

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro

Unidad didáctica 6. Planes generales de higiene prerequisites del appcc

1. Introducción a los Planes Generales de Higiene
2. Diseño de Planes Generales de Higiene

Unidad didáctica 7.

Implantación y mantenimiento de un sistema appcc

1. Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

Unidad didáctica 8.

Implantación de un sistema de trazabilidad en seguridad alimentaria

1. Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2. Estudio de los sistemas de archivo propios
3. Consulta con proveedores y clientes
4. Definición del ámbito de aplicación
5. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6. Establecer registros y documentación necesaria
7. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

Unidad didáctica 9.

Envasado, conservación y etiquetado en seguridad alimentaria

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
3. Etiquetado de los productos

Unidad didáctica 10.

Registro de los productos en seguridad alimentaria

1. Introducción
2. Definición por lotes Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación
5. Trazabilidad

Unidad didáctica 11.

La manipulación de alimentos

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

Unidad didáctica 12.

El proceso de manipulación de alimentos

1. Introducción a la manipulación de alimentos
2. Recepción de materias primas
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Distribución y venta

Unidad didáctica 13.

Medidas higiénicas en la manipulación de alimentos y seguridad alimentaria

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

Unidad didáctica 14.

Alteración y contaminación de los alimentos

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

Módulo 2. Food defense

Unidad didáctica 1. Food defense generalidades

1. Conceptos básicos
2. Legislación internacional
3. Requisitos IFS

Unidad didáctica 2. Elaboración de un plan de defensa alimentaria

1. La importancia de disponer de un plan de defensa alimentaria
2. Metodología para elaborar e implantar un plan de defensa alimentaria

Unidad didáctica 3. Food defense en ifs v7

1. IFS FOOD versión V.7
2. Esquema de certificación FOOD V.7
3. Requisitos

Unidad didáctica 4. Food defense en brc v8

1. Proceso de auditoría de certificación según BRC V.8
2. Requisitos
3. Diferencias con respecto a V.7

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Revista Digital

Secretaría

5

pilares del método

Webinars

Campus Virtual

Comunidad

Comunidad

Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.

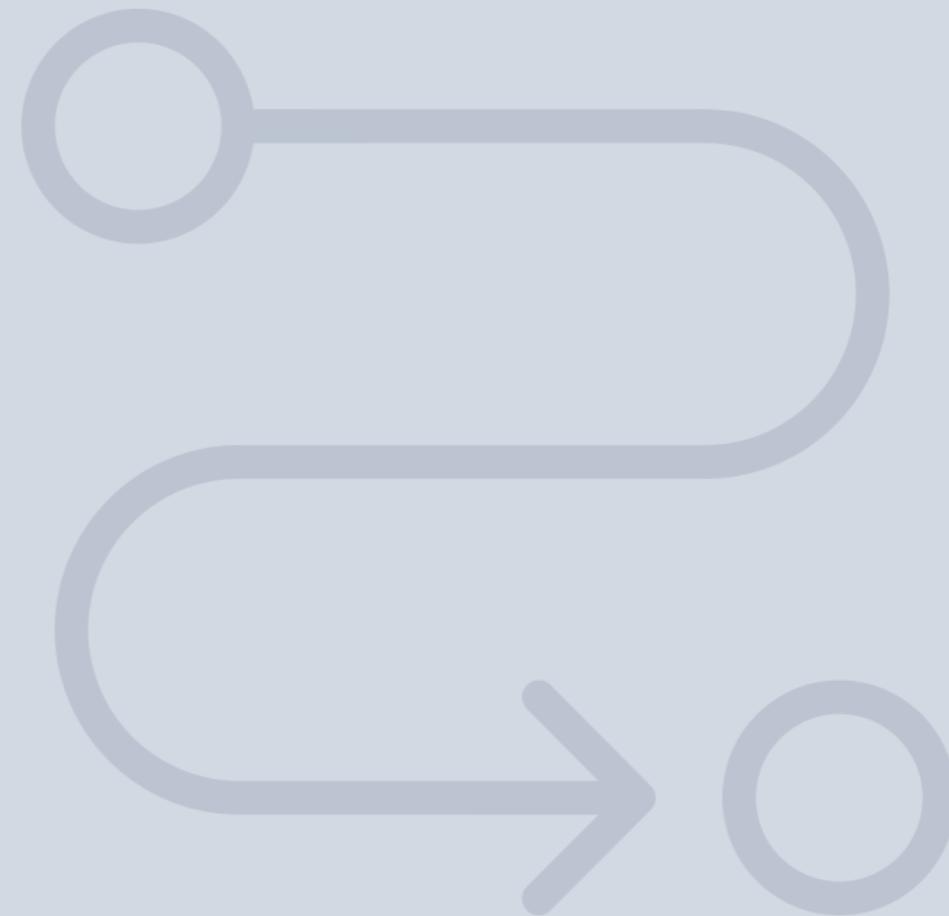
Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.



SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Curso

Curso en Food Defense

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.