



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## *Curso en Food Defense*

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

## Curso en Food Defense

**duración total:** 150 horas

**horas teleformación:** 75 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### descripción

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.



+ Información Gratis

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Profundizar en los conceptos generales sobre Food Defense y seguridad alimentaria.
- Reconocer los objetivos a alcanzar con la implantación de un plan de defensa alimentaria.
- Interpretar la norma IFS FOODv.7.
- Analizar el proceso de auditoría y certificación según BRC v.8.

## *para qué te prepara*

Este Curso ONLINE en Food Defense te conducirá a adquirir los conocimientos necesarios para un abordaje completo de la Food Defense dentro de una empresa alimentaria. Aprenderás las características principales para la elaboración e implantación de un plan de defensa alimentaria. Igualmente podrás aunar este sistema de seguridad alimentaria con otras normas relacionadas del sector como BRC e IFS.

## *salidas laborales*

**titulación**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro 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.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Food Defense en la Industria Alimentaria'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo****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. PRERREQUISITOS 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.Cumplimentación 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 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FOOD DEFENSE.**

- 1.¿Qué es la Food Defense?
- 2.Alteraciones Intencionadas. Historia del bioterrorismo.
- 3.Control de toxinas y agentes peligrosos
- 4.Suministros de alimentos y medicamentos: Inocuidad
- 5.La importancia del agua potable y la seguridad

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

- 1.Objeto
- 2.Ámbito de aplicación
- 3.Disposiciones del código
- 4.Decálogo de buenas prácticas
- 5.Certificado del código
- 6.Normativa aplicable

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA: SEGURIDAD BIOLÓGICA, BIOTERRORISMO Y CRISIS ALIMENTARIA.**

- 1.¿Cómo se gestiona una crisis alimentaria?
- 2.Bioterrorismo.
- 3.Evaluación de la Defensa
- 4.Plan de acción y Plan de auditoría del sistema Food Defense
- 5.Medidas de Seguridad para el exterior.
- 6.Medidas de seguridad para el interior
- 7.Medidas de seguridad para el personal
- 8.Medidas de seguridad para responder a incidentes.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. FOOD DEFENSE EN LAS NORMAS BRC, IFS**

- 1.Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en BRC
- 2.Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en IFS

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA APLICABLE**

- 1.Ley de Bioterrorismo. Ley de la Salud Pública.
- 2.Establecimiento y Mantenimiento de registro. Quién debe y quién no cumplir la norma.