

FOOD DEFENSE



	ONLINE		
	Duración: 15 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 15 H
	Familia: SANIDAD Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: 1. La Norma Mundial BRC (British Re-tail Consortium) a. Compromiso del equipo directivo y la mejora continua, entendida por BRC Food 2. IFS Food: Estándar de Seguridad Alimentaria a. Plan de seguridad alimentaria en el estándar IFS Food 3. Manipulador en la Industria Alimentaria y Nociones de Food Defense a. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) b. Food Defense		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: La Norma Mundial BRC Puede decirse que el objetivo de esta norma es especificar los criterios de Seguridad Alimentaria y de Calidad exigidos para implantar dentro de cualquier compañía que produce y suministra productos alimenticios con marca blanca. IFS Food: Estándar de Seguridad Alimentaria En la actualidad, las grandes empresas de distribución de alimentos son conscientes de que los consumidores finales se preocupan cada vez más por la seguridad alimentaria de los productos que el mercado ofrece. Los distribuidores de productos alimenticios, asumen la responsabilidad legal del		

producto que están comercializando bajo su marca, por lo que han fijado criterios para evaluar a sus proveedores, con el objetivo de estandarizar los procesos de homologación de productores de marcas blancas. Incluso han creado protocolos privados para tener garantías de la seguridad alimentaria de sus proveedores, entre los que destaca el IFS (International Food Standard), promovido por la Federación Alemana de Asociaciones de Comercio (HDE) y su homóloga francesa (FCD).

Manipulador Industria Alimentaria y Food Defense

Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso absoluto de los sectores productivo, transformador y comercial para que sea así.