FOOD DEFENSE - BIOVIGILANCIA ALIMENTARIA

Dirigido a:

- Empresarios/as, responsables y técnicos de calidad, manipuladores/as de alimentos y estudiantes de cualquier ámbito relacionado con la calidad y la seguridad de los alimentos. Y cualquier persona interesada en conocer las medidas de protección y los riesgos a los que están expuestos los consumidores.

Objetivos:

Obtendrás onocimientos básicos sobre el marco legal de la defensa alimentaria y sobre las estrategias y principales medidas para prevenir la contaminación intencionada de los alimentos.

Las personas que superen el curso estarán capacitadas para:

- Conocer los objetivos y el marco legal que rige la Food Defense a nivel nacional e internacional.
- Comprender la necesidad de aplicar estrategias de Food Defense para reforzar la protección del consumidor y la competitividad de la empresa.
- Conocer los requisitos relativos a la Food Defense incluidos en los principales estándares de seguridad alimentaria: BRC, IFS…
-Poner en marcha de un Plan de Food Defense para garantizar la prevención de la contaminación intencionada de los alimentos en cualquier sector de la industria alimentaria.

Contenidos formativos:

1. Introducción al Food Defense
o Orígenes y significado de la Food Defense
o Marco legal
o Bioterrorismo y sabotaje alimentario
o Food Defense en las normas de seguridad alimentaria

2. Alteración intencionada de los alimentos
o Bioterrorismo
o Armas químicas y armas biológicas
o Evaluación del riesgo
o Estrategias prácticas de Defensa alimentaria
o Food Defense, Food Safety, Food Fraud

3. Herramientas y técnicas de Food Defense
o Controles de acceso
o Trazabilidad alimentaria
o Técnicas de control de la cadena alimentaria
o Biotecnología y nanotecnología

4. Desarrollo y aplicación de un Plan de Food Defense
o Elementos a controlar
o Elaboración de un Plan de Food Defense
o Vulnerabilidades y cómo abordarlas
o Puesta en marcha del Plan de Food Defense

Duración: 10 Horas

Fecha Inicio: 22-03-2019

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 75,00€

Descuentos:

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo

a empresas)

- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

***Los descuentos no son acumulables entre sí.**

***Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

Tipo de Formación: Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*