ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria

Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026


diploma

[redacted]

ha realizado con aprovechamiento el curso:

Medicina Estética. Tratamientos Corporales

Código AF/ Grupo 3061/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 07/11/2019 al día 30/12/2019, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Director del Centro

Interesado/a

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

Conocer los requisitos que «FOOD DEFENSE» exige en los distintos sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (BRC e IFS). Conocer los cambios más representativos en la nueva versión del estándar IFS y BRC de seguridad alimentaria, así como su integración en los sistemas de producción y calidad de la empresa. Aprender a gestionar un Plan de «Food Defense» adecuado a las necesidades de su empresa. Ofrecer respuesta a los problemas que las empresas alimentarias tienen sobre los requisitos que exige la FDA, IFS y BRC. Puesta en práctica de forma eficaz y sostenible del plan de Defensa Alimentaria. Capacitar a los alumnos para desarrollar un plan de defensa alimentaria específico para su instalación Toma de conciencia, por parte de los empleados, acerca de la defensa alimentaria y la garantía de la seguridad de la producción. Participación activa para la posible detección de nuevas necesidades. Conocer las medidas que permitirá a la empresa minimizar el peligro de que los

© ESEFOR 2026

alimentos bajo su control sean objeto de alteración u otras acciones maliciosas. Contribuir a la mejora de la rentabilidad del negocio y una mejora en la atención y saberes del profesional. OBJETIVOS GENERALES Módulo A Unidad 1 - Describir el término «Food Defense» y la relación de éste con la seguridad Alimentaria. - Identificar las posibles causas de contaminación intencionada. - Conocer las Normas BRC e IFS y de la protección de los alimentos - Tomar conciencia acerca de la defensa alimentaria y la garantía de la seguridad de la producción. Unidad 2 - Escribir los criterios para la realización de un plan “Food Defense” efectivo. - Comprender las acciones que implica el Plan y los recursos implicados en él. - Identificar las amenazas a las que se ve sometida una empresa alimentaria. - Desarrollar la estructura del Plan de Defensa Alimentaria con objeto de proteger los productos alimenticios contra una contaminación deliberada. Módulo B Unidad 3 - Conocer los requisitos que «FOOD DEFENSE» exige en los distintos sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (BRC e IFS) - Resumen los requisitos de la norma BRC para que el alumno pueda ampliar y actualizar su formación. - Conocer los cambios más representativos en la nueva versión del estándar IFS y BRC de seguridad alimentaria Módulo C Unidad 4 - Enfoque de los requerimientos para la elaboración el plan «Food Defense» - Dar a conocer las herramientas para elaborar y desarrollar el plan «Food Defense». - Puesta en práctica del plan de Defensa Alimentaria. - Exposición de ejemplos de vulnerabilidades y medidas preventivas en instalaciones Agroalimentarias. Módulo D Unidad 5 - Saber afrontar la Auditoría del plan «Food Defense» en la industria Agroalimentaria. - Analizar los objetivos del programa de autoevaluación - Aprender a elaborar y dar uso a formularios de autoevaluación. - Exposición de las preguntas típicas del programa de autoevaluación. Módulo E Unidad 6 - Dar a conocer otros sistemas de calidad tales como APPCC, gestión de Residuos y Trazabilidad, teniendo en cuenta que estas herramientas están en combinación con «Food Defense». - Resumen de legislación en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria

© ESEFOR 2026