



Oliver Rodés
www.oliver-rodes.com



FORMACIÓN ON LINE

Food Defense

Teórico práctico. (5 h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

Antoni Borrell
Boris De la fuente

CONSULTOR / COORDINADOR

Alba Ramírez

ÍNDICE

01/ Descripción

02/ Objetivos y competencias

03/ Metodología

04/ Contenidos

05/ Evaluación

01/ Descripción

Dirigido al personal que desempeña labores que impliquen contacto con alimentos, como por ejemplo industria alimentaria o el canal Horeca.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas en la defensa alimentaria y el bioterrorismo.

Puedes ampliar este curso con los cursos de:

- > Higiene y manipulación de alimentos (20h)
- > Alérgenos (5h)

02/

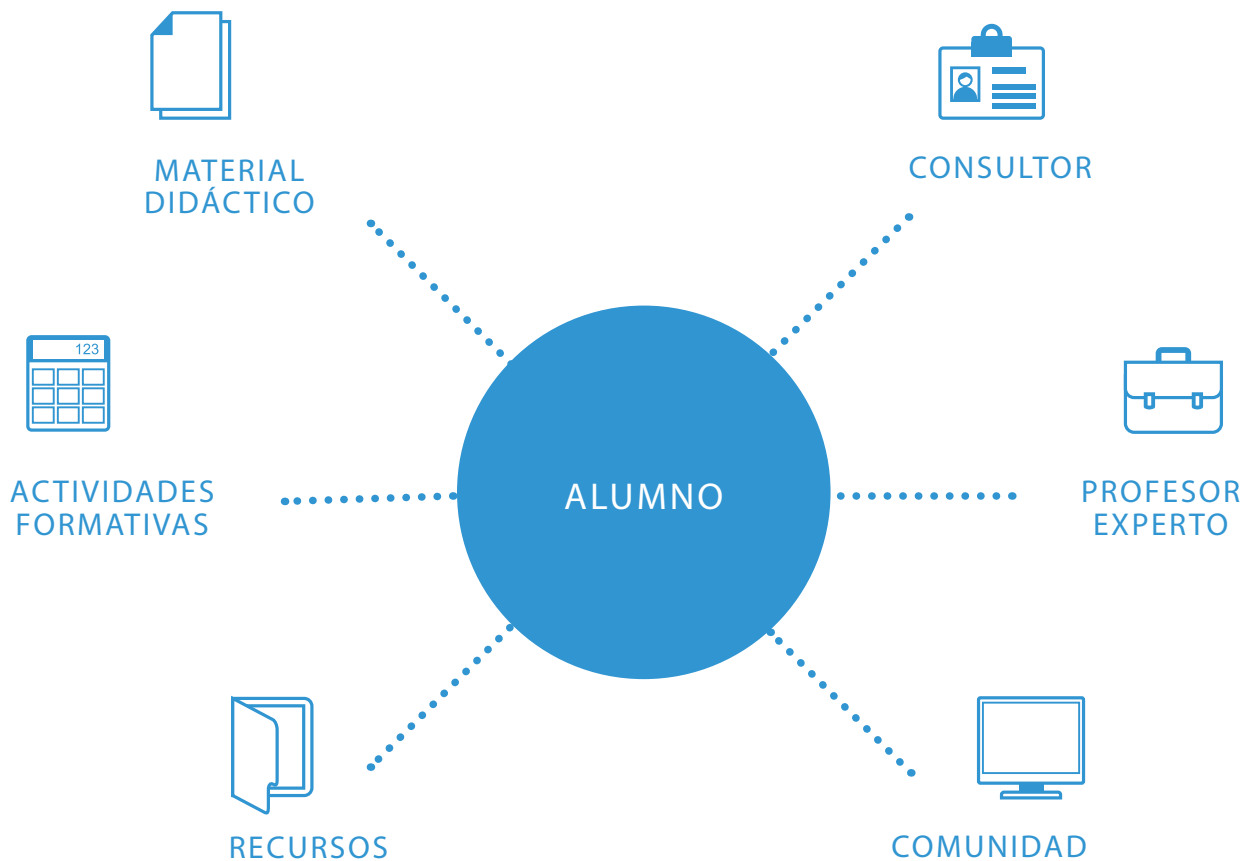
Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso son:

- > CONOCER LA DIFERENCIA ENTRE APPCC Y FOOD DEFENSE
- > CONOCER LOS FACTORES DE RIESGO
- > CONOCER LA NORMATIVA APLICABLE
- > SABER APLICAR LAS FASES DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA
- > CONOCER LAS VENTAJAS DE LA APLICACIÓN DE FOOD DEFENSE



Metodología



01. MATERIAL DIDÁCTICO

Los contenidos teóricos del curso se presentan en un formato adaptado a la formación on line, con interacción con el usuario y casos prácticos que ilustran los conceptos.

02. RECURSOS

Los recursos son documentación extra que el alumno puede consultar con el fin de complementar la información que en el curso se le expone.

03. PROFESOR ESPECIALIZADO

Los profesores hacen un seguimiento del curso y responden a todas aquellas preguntas técnicas que se realizan sobre el material y los recursos.

04. CONSULTOR

El consultor acompaña al alumno durante su aprendizaje para ayudarle en las tareas a realizar y hace el seguimiento de las actividades y fechas clave a tener en cuenta.

05. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades forman parte de la evaluación y ayudan a los alumnos a comprender y poner en práctica la teoría aplicada.

06. COMUNIDAD

Mediante nuestro campus, se puede acceder a la comunidad de alumnos que realizan cursos especializados en este sector y ampliar tu red profesional.

04/ Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

.....

Módulo 01

INTRODUCCIÓN
BIOTERRORISMO VS FRAUDE
ALIMENTARIO
ANÁLISIS DE PELIGROS
CASOS REALES
FACTORES DE RIESGO

.....

Módulo 02

NORMATIVA EN FOOD DEFENSE
DIRECTIVA 2008/114/CE
¿EN QUÉ PUNTO SE ENCUENTRA
ESPAÑA?

.....

Módulo 03

EVALUACIÓN PRELIMINAR
PREPARACIÓN DEL PLAN
PUESTA EN PRÁCTICA DEL PLAN
INICIATIVA ALERT
PROGRAMA CARVER

.....

Módulo 04

VENTAJAS DEL FOOD DEFENSE

.....



.....

Foro y tablero
Ayuda
Servicio técnico

.....

Plan Docente
Material Didáctico
Recursos y anexos

.....

Comunidad
Profesores expertos
Consultores

05/

Evaluación

Este curso solo se puede superar mediante una evaluación continua asíncrona.

Para lograr la certificación, el alumno debe realizar todas las actividades detalladas a continuación:

>01

COMPLETAR EL MÓDULO DE CONCEPTOS TEÓRICOS.

>02

REALIZAR EL TEST AUTO EVALUATIVO Y SUPERARLO CON ÉXITO.

>03

REALIZAR LAS 2 ACTIVIDADES TEMÁTICAS.

El tutor valorará la participación en todas estas actividades y la nota se calculará mediante la siguiente fórmula:

1 módulo de conceptos teóricos > 10%

1 test auto evaluativo > 10%

Donde se realiza la media de las notas de las actividades:

2 actividades temáticas > 80%

A/01	50%
A/03	30%

HORAS DE DEDICACIÓN

El curso se debe realizar a lo largo de 2 semanas desde la fecha de la matrícula. El alumno tendrá acceso hasta 3 meses después de la finalización del curso.

> Teoría: 1 hora

> Test autoevaluación: 30 minutos

> 2 Actividades: 3 horas 30 minutos

05/

Evaluación

FECHAS CLAVE

Para la correcta realización de este curso, se recomienda seguir el siguiente calendario formativo:

MÓDULO 01	PRIMERA SEMANA
Teoría	Día 1
Test autoevaluativo	Día 1
Actividad 1	Día 2
Actividad 2	Día 3
NOTA	10 días laborables después de la finalización del curso
ENTREGA DIPLOMA	3 días laborables después de la publicación de la nota

06/

Información

INSCRIPCIONES

 formacion@oliver-rodés.com

 campus.oliver-rodés.com

COSTE

80€