



INAD016PO. Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección

Sku: PIT_INAD016PO

Horas: 10

OBJETIVOS

Objetivo General

- Identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.

Objetivos Específicos

- Saber qué es la higiene alimentaria.
- Conocer cómo se alteran y contaminan los alimentos.
- Explicar cómo se desarrollan los gérmenes en los alimentos.
- Conocer las medidas de higiene personal y los hábitos que deben seguir los manipuladores de alimentos.
- Conocer las diferentes toxiinfecciones alimentarias.
- Explicar los tratamientos de conservación de los alimentos.
- Estudiar la higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.
- Conocer las condiciones de almacenamiento y transporte.
- Profundizar en la higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.
- Conocer la historia del APPCC.
- Explicar las ventajas de la aplicación del APPCC.
- Conocer cómo se aplica el sistema APPCC.
- Saber cuáles son los requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.
- Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección.
- Saber ejecutar un plan de limpieza y desinfección.
- Conocer la defensa alimentaria o Food Defense.
- Saber qué papel desempeñan las empresas en la Food Defense.
- Explicar la importancia del operario en la defensa alimentaria.
- Identificar las medidas de control en la defensa alimentaria.

CONTENIDOS

Unidad 1: Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.

- Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.
 - Higiene alimentaria.
 - Alteración y contaminación de los alimentos.
 - Los gérmenes.
 - Medidas de higiene personal y hábitos correctos.

Unidad 2: Toxiinfecciones alimentarias. Tratamientos de conservación de los alimentos. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo. Almacenamiento y transporte. Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.

- Toxiinfecciones alimentarias.
 - Tratamientos de conservación de los alimentos.
 - Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.
 - Almacenamiento y transporte.
 - Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.

Unidad 3: APPCC.

- Introducción.
- Historia del APPCC.
- Ventajas del APPCC.
- Definiciones.
- Principios del APPCC.
- Aplicación del sistema APPCC.
- Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC

Unidad 4: Plan de limpieza y desinfección.

- Limpieza y desinfección.
- Plan de limpieza y desinfección

Unidad 5: FOOD DEFENSE.

- Introducción a la Food Defense.
- Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food Defense).
- El operario y la defensa alimentaria (Food Defense).