



## **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).