



Formación básica en higiene alimentaria: food defense, appcc, limpieza y desinfección

Sku: INAD016PO_EC

Horas: 10

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. HIGIENE ALIMENTARIA2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS3. LOS GÉRMENES4. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HáBITOS CORRECTOS5. TOXXINFECCIONES ALIMENTARIAS6. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS7. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO. ALMACENAMIENTO Y :TRANSPORTE8. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC9. HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS10. APPCC10.1. Introducción10.2. Historia del APPCC10.3. Ventajas del APPCC10.4. Definiciones10.5. Principios del APPCC10.6. Aplicación del sistema APPCC10.7. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN11.1. Limpieza y desinfección11.2. El Plan de limpieza y desinfección de empresa12. FOOD DEFENSE12.1. Introducción a Food Defense12.2. Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food defense)12.3. El operario y la defensa alimentaria (Food Defense)12.4. Medidas de control en la defensa alimentaria (Food Defense)12.5. Presencia de Food Defense en las normas de seguridad alimentaria