








FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



| | | | |
|---|--|--------------------------------|---------------------------|
|  | ONLINE | | |
|  | Duración: 10 H | Horas presenciales: 0 H | Horas online: 10 H |
|  | Familia: INDUSTRIA Área: NO PRL | | |
|  | Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento. | | |
|  | Objetivos: El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y identificar los conceptos básicos de food defense, appcc y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas. | | |
|  | Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc. | | |
|  | Contenidos: UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS GÉRMENES UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC UNIDAD DIDÁCTICA 9. HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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 DIDÁCTICA 11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Limpieza y desinfección
El Plan de limpieza y desinfección de empresa
UNIDAD DIDÁCTICA 12. FOOD DEFENSE
Introducción a Food Defense
Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food defense)
El operario y la defensa alimentaria (Food Defense)
Medidas de control en la defensa alimentaria (Food Defense)
Presencia de Food Defense en las normas de seguridad alimentaria