








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



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 10 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 10 H
	<b>Familia:</b> INDUSTRIA <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - 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.		
	<b>Objetivos:</b> 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.		
	<b>Metodología:</b> 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.		
	<b>Contenidos:</b> 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