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

Código del curso: PIT155 **Horas:** 10

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PIT155
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).

¿Qué aprenderás?

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