

Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección y Norma IFS

Código: PIT_INAD016PO - 2303EC Duración: 20 horas

Objetivos:

- Identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.
- Conocer la evolución de la norma IFS.
- Analizar un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria para llevar a cabo mejoras.

Contenidos:

- 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.
- Introducción ifs.
- La familia de normas ifs y alcances.
- Estructura de las normas ifs.
- Auditorías.
- Desarrollo explicativo de los requisitos de ifs.
- Responsabilidad de la dirección.
- Sistema de gestión de calidad, seguridad alimentaria y gestión de los recursos.
- Gestión de los recursos.
- Proceso productivo.
- Mediciones análisis y mejoras.