

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



**Área:** AGRICULT-AGROALIMENTARIO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 10 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

### OBJETIVOS

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

### 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

1. Introducción

2. Historia del APPCC

3. Ventajas del APPCC

4. Definiciones

5. Principios del APPCC

6. Aplicación del sistema APPCC

7. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Limpieza y desinfección

2. El Plan de limpieza y desinfección de empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 12. FOOD DEFENSE

1. Introducción a Food Defense

2. Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food defense)

3. El operario y la defensa alimentaria (Food Defense)

4. Medidas de control en la defensa alimentaria (Food Defense)
5. Presencia de Food Defense en las normas de seguridad alimentaria

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.