

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



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. HIGIENE ALIMENTARIA 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS 3. LOS GÉRMENES 4. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS 5. TOXXINFECCIONES ALIMENTARIAS 6. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS 7. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE 8. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC 9. HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS 10. APPCC 10.1. Introducción 10.2. Historia del APPCC 10.3. Ventajas del APPCC 10.4. Definiciones 10.5. Principios del APPCC 10.6. Aplicación del sistema APPCC 10.7. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC 11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 11.1. Limpieza y desinfección 11.2. El Plan de limpieza y desinfección de empresa 12. FOOD DEFENSE 12.1. Introducción a Food Defense 12.2. Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food defense) 12.3. El operario y la defensa alimentaria (Food Defense) 12.4. Medidas de control en la defensa alimentaria (Food Defense) 12.5. Presencia de Food Defense en las normas de seguridad alimentaria

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.