

INAD016PO FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



180,00 € - 250,00 €

Este Curso INAD016PO FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Instalación y mantenimiento. Con este CURSO INAD016PO FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración

[10 h](#)

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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