

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



Área: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 75.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Saber qué es la higiene alimentaria.
2. Conocer cómo se alteran y contaminan los alimentos.
3. Explicar cómo se desarrollan los gérmenes en los alimentos.
4. Conocer las medidas de higiene personal y los hábitos que deben seguir los manipuladores de alimentos.
5. Conocer las diferentes toxiinfecciones alimentarias.
6. Explicar los tratamientos de conservación de los alimentos.
7. Estudiar la higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.
8. Conocer las condiciones de almacenamiento y transporte.
9. Profundizar en la higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.
10. Conocer la historia del APPCC.
11. Explicar las ventajas de la aplicación del APPCC.
12. Conocer cómo se aplica el sistema APPCC.
13. Saber cuáles son los requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.
14. Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección.
15. Saber ejecutar un plan de limpieza y desinfección.
16. Conocer la defensa alimentaria o Food Defense.
17. Saber qué papel desempeñan las empresas en la Food Defense.
18. Explicar la importancia del operario en la defensa alimentaria.
19. Identificar las medidas de control en la defensa alimentaria.

CONTENIDOS

Unidad 1: Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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.

Unidad 3: APPCC.

Unidad 4: Plan de limpieza y desinfección.

Unidad 5: FOOD DEFENSE.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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 **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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>