

GUÍA DIDÁCTICA

INAD016PO

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



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

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

FAMILIA PROFESIONAL

Industrias alimentarias

ÁREA PROFESIONAL

Alimentos diversos

CÓDIGO

INAD016PO

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

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

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

Contenidos formativos

- 01** Higiene alimentaria
- 02** Alteración y contaminación de los alimentos
- 03** Los gérmenes
- 04** Medidas de higiene personal y hábitos correctos
- 05** Toxxinfecciones alimentarias
- 06** Tratamientos de conservación de los alimentos



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

Contenidos formativos

07 Higiene de las instalaciones,
máquinas y útiles de trabajo.
Almacenamiento y transporte

08 Aplicación del sistema APPCC

09 Higiene alimentaria del sector
de manipulado de productos
hortofrutícolas

10 APPCC

11 Plan de limpieza y
desinfección

12 *Food defense*

