

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, operating a piece of equipment with a hand crank. The background is blurred, showing a laboratory or kitchen setting. The text is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle.

**INAD016PO. Formación básica en  
higiene alimentaria: food defense,  
APPCC, limpieza y desinfección**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

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

### □ **Objetivos Específicos**

- Saber qué es la higiene alimentaria.
- Conocer cómo se alteran y contaminan los alimentos.
- Explicar cómo se desarrollan los gérmenes en los alimentos.
- Conocer las medidas de higiene personal y los hábitos que deben seguir los manipuladores de alimentos.
- Conocer las diferentes toxiinfecciones alimentarias.
- Explicar los tratamientos de conservación de los alimentos.
- Estudiar la higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.
- Conocer las condiciones de almacenamiento y transporte.
- Profundizar en la higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.
- Conocer la historia del APPCC.
- Explicar las ventajas de la aplicación del APPCC.
- Conocer cómo se aplica el sistema APPCC.
- Saber cuáles son los requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.
- Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección.
- Saber ejecutar un plan de limpieza y desinfección.
- Conocer la defensa alimentaria o Food Defense.
- Saber qué papel desempeñan las empresas en la Food Defense.
- Explicar la importancia del operario en la defensa alimentaria.
- Identificar las medidas de control en la defensa alimentaria.

## Contenidos

<b>INAD016PO. Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Higiene alimentaria.</li> <li>○ Alteración y contaminación de los alimentos.</li> <li>○ Los gérmenes.</li> <li>○ Medidas de higiene personal y hábitos correctos.</li> </ul> </li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1.30 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxiinfecciones alimentarias.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tratamientos de conservación de los alimentos.</li> <li>○ Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.</li> <li>○ Almacenamiento y transporte.</li> <li>○ Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.</li> </ul> </li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1.30 horas</b>

<p><b>Unidad 3:</b> APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción.</li> <li>• Historia del APPCC.</li> <li>• Ventajas del APPCC.</li> <li>• Definiciones.</li> <li>• Principios del APPCC.</li> <li>• Aplicación del sistema APPCC.</li> <li>• Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>3 horas</b>
<p><b>Unidad 4:</b> Plan de limpieza y desinfección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza y desinfección.</li> <li>• Plan de limpieza y desinfección.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1.30 horas</b>
<p><b>Unidad 5:</b> FOOD DEFENSE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la Food Defense.</li> <li>• Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food Defense).</li> <li>• El operario y la defensa alimentaria (Food Defense).</li> <li>• El operario y la defensa alimentaria (Food Defense).</li> </ul>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1.30 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>5 unidades</b>	<b>10 horas</b>