

Guía didáctica

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

INTRODUCCIÓN

En este recorrido, abordaremos la higiene alimentaria, un pilar para la seguridad y salud pública. Veremos cómo garantizar que los alimentos sean seguros y libres de riesgos, desde conceptos básicos hasta prácticas avanzadas. Exploraremos la prevención de problemas en la manipulación, conservación y distribución de alimentos, competencias esenciales tanto para profesionales como para cualquier persona interesada en la cadena alimentaria.

Nos centraremos en la higiene alimentaria, que va más allá de la limpieza, analizando cómo los alimentos se contaminan por factores físicos, químicos o biológicos. Además, exploraremos los tratamientos de conservación para prolongar la vida útil de los alimentos y mantener sus propiedades nutricionales. Analizaremos la higiene en instalaciones, maquinaria, almacenamiento y transporte, elementos clave para garantizar que los productos lleguen al consumidor en óptimas condiciones. Revisaremos el sistema APPCC, una herramienta obligatoria para identificar y controlar riesgos en la cadena alimentaria.

Finalmente, profundizaremos en temas específicos como la higiene en el sector hortofrutícola, planes de limpieza y desinfección, y el concepto de *Food Defense*, que protege los alimentos de sabotaje o contaminación intencionada.

OBJETIVO GENERAL

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

Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de la higiene alimentaria y su importancia en la prevención de riesgos para la salud.
- Identificar los principales tipos de alteración y contaminación de los alimentos, así como los gérmenes responsables.
- Conocer y aplicar medidas de higiene personal y hábitos correctos en la manipulación de alimentos.
- Analizar los métodos de conservación de alimentos y su impacto en la seguridad y calidad de los productos.
- Entender el sistema APPCC, sus principios y su aplicación en la gestión de riesgos alimentarios.
- Desarrollar habilidades para implementar planes de limpieza, desinfección y *Food Defense* en entornos de trabajo.

CONTENIDO FORMATIVO

INAD016PO	Formación básica en higiene alimentaria: Food defense, APPCC, limpieza y desinfección	10 horas
UA1	<p>Formación básica en higiene alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene alimentaria • Alteración y contaminación de los alimentos. • Los gérmenes. • Medidas de higiene personal y hábitos correctos. • Toxinfecciones alimentarias. • Tratamientos de conservación de los alimentos. • Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo. Almacenamiento y transporte. • Aplicación del Sistema APPCC. • Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas. • APPCC. • Plan de limpieza y desinfección. • Food defense. 	6
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	7
	Prueba test de evaluación final	1
	Actividad práctica de evaluación final	2