

# Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección



## Descripción:

En este curso vamos a aprender a identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.

**Horas:** 10

## Objetivos generales:

- 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.
- 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 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.

*Acción formativa subvencionada por:*

## **Contenido INAD016PO**

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

**Unidad didáctica 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 didáctica 3. APPCC**

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Historia del APPCC.
- 3.3. Ventajas del APPCC.
- 3.4. Definiciones.
- 3.5. Principios del APPCC.
- 3.6. Aplicación del sistema APPCC.
- 3.7. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.

### **Unidad didáctica 4. Plan de limpieza y desinfección**

- 4.1. Limpieza y desinfección.
- 4.2. El Plan de limpieza y desinfección de empresa.

### **Unidad didáctica 5. Food defense**

- 5.1. Introducción a Food Defense.
- 5.2. Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food defense).
- 5.3. El operario y la defensa alimentaria (Food Defense).
- 5.4. Medidas de control en la defensa alimentaria (Food Defense).

COML019PO\_s

# Organización del almacén



## Descripción:

En este curso se identificarán las mercancías a almacenar, así como la aplicación de las distintas técnicas de distribución y organización de espacios para gestionar los recursos humanos y materiales de un almacén.

**Horas:** 30

## Objetivo general:

Identificar las mercancías a almacenar, así como la aplicación de las distintas técnicas de distribución y organización de espacios para gestionar los recursos humanos y materiales de un almacén.

*Acción formativa subvencionada por:*

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



## **Contenido COML019PO**

### **Unidad didáctica 1. El almacén**

- 1.1. Objetivos del almacén.
- 1.2. Tipos de existencias.
- 1.3. Formas de clasificación según existencias.
- 1.4. Tipos de almacenes.

### **Unidad didáctica 2. Zonas comunes en un almacén**

- 2.1. Muelles de entrada.
- 2.2. Zona de protección.
- 2.3. Zonas de almacenamiento.
- 2.4. Zonas de expedición.
- 2.5. Muelles de salida.

### **Unidad didáctica 3. El diseño de la distribución de la planta (Layout)**

- 3.1. El diseño de la distribución de la planta (Layout).
- 3.2. Metas que hay que conseguir.

### **Unidad didáctica 4. Los equipos mecánicos que se utilizan en el almacén**

- 4.1. Transporte horizontal.
- 4.2. Transporte vertical.
- 4.3. Transporte mixto.
- 4.4. Carga, descarga y posicionamiento (handling).

### **Unidad didáctica 5. Últimas técnicas de almacenaje, stocks y envíos en general**

- 5.1. Sistema logístico.
- 5.2. Procesos de recepción y distribución de mercancías.
- 5.3. Procesos de reaprovisionamiento y gestión de stocks.
- 5.4. Procesos de preparación de pedidos y distribución.
- 5.5. Costos de almacenamiento.

### **Unidad didáctica 6. Organización y gestión general de almacén**

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Análisis y clasificación de los productos almacenados.
- 6.3. Aprovechamiento de las superficies y volúmenes.
- 6.4. El aumento de la productividad del trabajo de almacén.
- 6.5. Control de existencias.
- 6.6. El cuadro de mando del almacén.
- 6.7. El factor humano en el almacén.

### **Unidad didáctica 7. Gestión de recursos humanos en el almacén**

- 7.1. Pautas para la determinación cuantitativa y por categorías de los recursos humanos del almacén.
- 7.2. El almacén y su relación con los restantes departamentos de la empresa.

### **Unidad didáctica 8. Las nuevas tecnologías en las organización del trabajo**

- 8.1. Agendas electrónicas.
- 8.2. Intranet corporativa.
- 8.3. La gestión de proyectos con microsoft project.
- 8.4. Organizadores personales.

### **Unidad didáctica 9. Prevención de riesgos laborales**

- 9.1. Normativa de prevención de riesgos laborales aplicable a los almacenes.
- 9.2. Normas para la manipulación de productos.
- 9.3. Legislación higiénico sanitaria.