



Higiene alimentaria: FOOD DEFENSE, APPCC, Limpieza y desinfección.

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 10 horas

Calendario

- —CONVOCATORIAS DE INICIO—
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 60 €
- Precolegiados COLQUIMUR: 60 €
- Asociados ASOQUIMUR: 60 €

- Otros: 75€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

[Matricúlate ahora](#)

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION



Objetivos

El curso tiene como objetivo enseñar a **manipular alimentos de forma segura e higiénica**, evitando contaminaciones y riesgos para la salud.

Forma al alumno en **higiene personal, conservación, limpieza, almacenamiento y transporte**, además de la prevención de toxiinfecciones.

También capacita para aplicar sistemas de control como el **APPCC** y medidas de **Food Defense**, garantizando la seguridad alimentaria en todo el proceso.

Dirigido a:

Este curso va dirigido a **todas las personas que trabajan o quieren trabajar en contacto con alimentos**, por ejemplo:

- Personal de hostelería (bares, restaurantes, cocinas).
- Trabajadores de la industria alimentaria.
- Manipuladores de alimentos en comercios (supermercados, fruterías, carnicerías).
- Personal de almacenes y transporte de alimentos.
- Cualquier persona que necesite el certificado de manipulador de alimentos.

En general, está orientado a quienes deben **garantizar la higiene y seguridad alimentaria en su trabajo**.

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

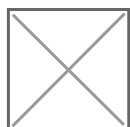
El tiempo de realización será de 4 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

1. HIGIENE ALIMENTARIA.
2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
3. LOS GÉRMENES.
4. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS.
5. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

6. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
7. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
8. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC.
9. HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.
10. APPCC
 1. Introducción.
 2. Historia del APPCC.
 3. Ventajas del APPCC.
 4. Definiciones.
 5. Principios del APPCC.
 6. Aplicación del sistema APPCC.
 7. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.
11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
12. Limpieza y desinfección.
13. El Plan de limpieza y desinfección de empresa.
14. FOOD DEFENSE.
15. Introducción a Food Defense.
16. Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food defense).
17. El operario y la defensa alimentaria (Food Defense).
18. Medidas de control en la defensa alimentaria (Food Defense).
19. Presencia de Food Defense en las normas de seguridad alimentaria.

Profesorado



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de **“GENERAL”**.

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%



¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector

General



GeneralColegiados y Asociados

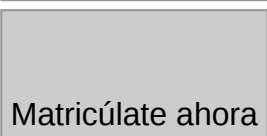
COLQUIMURPrecolegiados COLQUIMUR

Convocatoria

1-5 del mes15-20 del mes

Higiene alimentaria: FOOD DEFENSE, APPCC, Limpieza y desinfección. cantidad

1



Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

05/05/2026