

HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: 5316

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

- Realizar y distinguir los procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de producción.
- Reconocer las medidas de higiene personal y general relacionadas con el trabajo para evitar riesgos de alteración o deterioro de los productos alimentarios.
- Describir los riesgos que para el medioambiente tiene la actividad de la industria alimentaria y aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos.

➤ **Contenidos:**

Importancia de la higiene en la industria alimentaria

Alteraciones y contaminación de los alimentos.

Los agentes biológicos. Características y tipos.

Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos.

La limpieza en las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias

La industria cárnica.

La industria de elaborados y conservas.

La industria láctea.

La industria panadera y pastelera.

La industria de bebidas y licores.

Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.

El agua. Propiedades (pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier).

Detergentes.

Desinfectantes.

Productos de descomposición bioquímica.

Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.

La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.

Etiquetas de los productos.

PROGRAMA FORMATIVO

Los productos y la corrosión de los equipos.
Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización

Utensilios (bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos).
Maquinaria. Usos y aplicaciones.
Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización

El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP.
Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico.
Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección.
Fases del proceso de limpieza y desinfección.
La esterilización. Generalidades y métodos.
Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización.

Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

Normativa sobre manipuladores de alimentos.
Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
La salud del trabajador de la industria alimentaria.

Incidencia ambiental de la industria alimentaria

El hombre y el medioambiente.
Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.
Problemas medioambientales.
Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria.
Aspectos básicos de la normativa ambiental en la industria alimentaria.

Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.
Subproductos derivados y desechos.
Recogida selectiva de residuos.
Toma de muestras.
Gestión administrativa de residuos peligrosos.
Emisiones a la atmósfera.
Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.
Normativa en materia de residuos.

FORMACIÓN CONTINUA

PROGRAMA FORMATIVO

Medidas de protección ambiental

Importancia de la gestión ambiental.

Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO.

Herramientas en la gestión medio-ambiental.

Ahorro hídrico y energético.

Alternativas energéticas.

Sistemas de depuración de vertidos.

Medidas de prevención y protección.