



PROGRAMA FORMATIVO

Higiene general en la industria alimentaria.

➤ **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 su trabajo para evitar riesgos de alteración o deterioro de los productos alimentarios.

Describir los riesgos que para el medio ambiente 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

Introducción

Alteraciones y contaminación de los alimentos

Los agentes biológicos. Características y tipos

Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos

Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos

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

Resumen

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

Introducción

Requisitos de las instalaciones de las industrias alimentarias

La industria cárnica

La industria de elaborados y conservas vegetales

La industria láctea

La industria panadera y pastelera

La industria de bebidas y licores

Resumen

Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

Introducción

Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes



PROGRAMA FORMATIVO

El agua
Detergentes
Desinfectantes (cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos)
Productos de descomposición bioquímica
Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria
Etiquetas de los productos
La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones
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
Resumen

Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización
Introducción
Utensilios
Maquinaria. Usos y aplicaciones
Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza
Resumen

Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización
Introducción
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
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
Resumen

Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria
Introducción
Normativa sobre manipulación 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 en la industria alimentaria
Resumen

Incidencia ambiental de la industria alimentaria
Introducción
El hombre y el medio ambiente
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
Resumen



PROGRAMA FORMATIVO

Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Introducción

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

Resumen

Medidas de protección ambiental

Introducción

Importancia de la gestión ambiental

Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO

Herramientas en la gestión medioambiental

Ahorro hídrico y energético

Alternativas energéticas

Sistemas de depuración de vertidos

Medidas de prevención y protección

Resumen