

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Higiene general en la industria alimentaria - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 56 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 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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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 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