

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



HIGIENE Y LIMPIEZA EN FÁBRICAS DE ALIMENTACIÓN

Modalidad:

presencial con una duración 5 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:

1. 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)

2. Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios

Introducción



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



La industria láctea.
Instrucciones específicas:

3. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

4. Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización

Introducción

Utensilios (frotar con el estropajo)

Maquinaria. Usos y aplicaciones.

Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza

5. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización

Introducción

El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria:

- Lavar las manos, frotar con estropajo?

Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección:

- Sacar filtro salmuera

Fases del proceso de limpieza y desinfección

La esterilización. Generalidades y métodos

Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización

6. Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

Introducción

Normativa sobre manipulación de alimentos

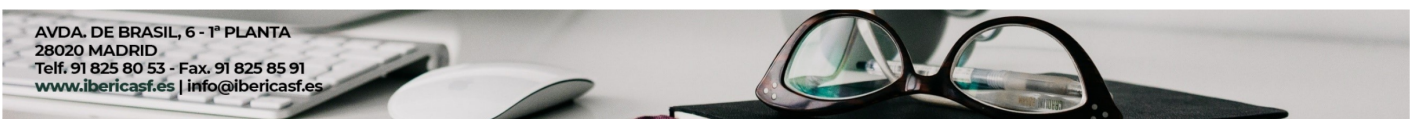
Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria

Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria

Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos: - No meter la mano en el cuajado, no arrimarse cuando se moldea, etc.

La salud del trabajador en la industria alimentaria

7. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aspectos básicos de la normativa ambiental en la industria alimentaria

8. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Introducción

Origen y características de los vertidos de las industrias lácteas

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

9. 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