

Higiene General en la Industria Alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, siguiendo los manuales y las instrucciones de procedimiento.
- Actuar en todo momento siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, para garantizar la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.
- Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos que garanticen la protección del medio ambiente.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica.

Causas y tipos de la 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).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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: Neutros, amoniacados, desengrasantes.

Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.

Productos de descomposición bioquímica.

Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.

La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.

Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.

Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos.

Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.

Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN.

Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos.

Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones.

Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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. Validación. Verificación.

Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono.

Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y

enjuague final.

La esterilización. Generalidades y métodos.

Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

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 de la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

El hombre y el medio ambiente.

Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.

Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo.

Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria.

Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.

Subproductos derivados y deshechos.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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.