

Higiene general en la industria alimentaria.

INAQ0108 – Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria

Duración: 80 horas.

Modalidad: online

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**
 - 1. Introducción
 - 2. Alteraciones y contaminación de los alimentos
 - 3. Los agentes biológicos. Características y tipos
 - 4. Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos
 - 5. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos
 - 6. 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
 - Unidad 1. Manual pdf
 - Ejercicios
- **2. Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias**
 - 1. Introducción

- 2. Requisitos de las instalaciones de las industrias alimentarias
- 3. La industria cárnica
- 4. La industria de elaborados y conservas vegetales
- 5. La industria láctea
- 6. La industria panadera y pastelera
- 7. La industria de bebidas y licores
- Resumen
- Unidad 2. Manual pdf
- Ejercicios
- **3. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias**
 - 1. Introducción
 - 2. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes
 - 3. El agua
 - 4. Detergentes
 - 5. Desinfectantes (cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos)
 - 6. Productos de descomposición bioquímica
 - 7. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria
 - 8. Etiquetas de los productos
 - 9. La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones
 - 10. Los productos y la corrosión de los equipos
 - 11. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
 - 12. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza
 - Resumen
 - Unidad 3. Manual pdf
 - Ejercicios
- **4. Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización**
 - 1. Introducción
 - 2. Utensilios

- 3. Maquinaria. Usos y aplicaciones
- 4. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza
- Resumen
- Unidad 4. Manual pdf
- Ejercicios
- **5. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización**
 - 1. Introducción
 - 2. El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP
 - 3. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico
 - 4. Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección
 - 5. Fases del proceso de limpieza y desinfección
 - 6. La esterilización. Generalidades y métodos
 - 7. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización
 - Resumen
 - Unidad 5. Manual pdf
 - Ejercicios
- **6. Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria**
 - 1. Introducción
 - 2. Normativa sobre manipulación de alimentos
 - 3. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria
 - 4. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria
 - 5. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos
 - 6. La salud del trabajador en la industria alimentaria
 - Resumen
 - Unidad 6. Manual pdf
 - Ejercicios

• **7. Incidencia ambiental de la industria alimentaria**

- 1. Introducción
- 2. El hombre y el medio ambiente
- 3. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible
- 4. Problemas medioambientales
- 5. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria
- 6. Aspectos básicos de la normativa ambiental en la industria alimentaria
- Resumen
- Unidad 7. Manual pdf
- Ejercicios

• **8. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria**

- 1. Introducción
- 2. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias
- 3. Subproductos derivados y desechos
- 4. Recogida selectiva de residuos
- 5. Toma de muestras
- 6. Gestión administrativa de residuos peligrosos
- 7. Emisiones a la atmósfera
- 8. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica
- 9. Normativa en materia de residuos
- Resumen
- Unidad 8. Manual pdf
- Ejercicios

• **9. Medidas de protección ambiental**

- 1. Introducción
- 2. Importancia de la gestión ambiental
- 3. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO
- 4. Herramientas en la gestión medioambiental

- 5. Ahorro hídrico y energético
- 6. Alternativas energéticas
- 7. Sistemas de depuración de vertidos
- 8. Medidas de prevención y protección
- Resumen
- Unidad 9. Manual pdf
- Ejercicios