

Ficha de curso

HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Descripción

Para llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías de higiene y seguridad, evitando así la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades alimentarias.

Se indican de forma amena, los conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para utilizar todas las medidas al alcance del manipulador necesarias para mantener los alimentos en perfecto estado de calidad y salubridad, y garantizar la protección de su salud y la de los consumidores, evitando posibles enfermedades o alergias que podrían derivar de alimentos contaminados o en mal estado de conservación.

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.

Audiencia

Dirigido a personas que trabajen en industria alimentaria y deseen perfeccionar sus tareas.

Prerrequisitos

No se requiere conocimientos previos.

Horas: 85

Tutor:

Contenidos: Virginia Lobo Fernandez DNI 71770429X

Metodología: Judit Alvarez López DNI 53649427-H

Contenido

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 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