Seguridad e higiene en la industria alimentaria

Formación **online** • 60 horas de duración

femxa

CARACTERÍSTICAS

Objetivos principales del curso

Con este curso online de Seguridad e higiene en la industria alimentaria, aprenderás a realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones, así como operaciones de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Modalidad **100% online**

Diploma de Aprovechamiento

Apoyo y asesoramiento continuo

Este curso, al ser formación obligatoria por Ley o convenio, no puede ser bonificado con cargo a la cuota de formación programada.

TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás** con nosotros?

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).

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.

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 inoxidables. Materiales plásticos.
- Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
- Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

METODOLOGÍA

100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado,** con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:

Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.

Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.

Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.

Vídeos y herramientas multimedia: Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.

Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.

Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.

Soporte técnico: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.

Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

femxa

Tel. 900 100 957 | hola@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es**