

HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO

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.

CONTENIDO DEL CURSO:

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