

INAD045PO. Seguridad e higiene en la industria alimentaria.

Sku: PMAI1085

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

CONTENIDOS

1.IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. 1.1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, 36 y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos. 1.2. Los agentes biológicos. Características y tipos. 1.3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos. 1.4. La limpieza de las instalaciones de las 26como 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 26.** 2.1. La industria cárnica. 2.2. La industria de elaborados y conservas. 2.3. La industria láctea. 2.4. La industria panadera y pastelera. 2.5. La industria de bebidas y licores. **3.PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS 26.** 3.1. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes. 3.2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier. 3.3 Detergentes: neutros, amoniacados, desengrasantes. 3.4 Desinfectantes: cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos. 3.5 Productos de descomposición bio36. 3.6 Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria. 3.7 La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones. 3.8 Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización. 3.9 Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidables. Materiales plásticos. 3.10 Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria. 3.11 Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza. **4. EQUIPAMIENNTO, UTENSILIOS Y Maquinaria DE HIGIENIZACIÓN.** 4.1 Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos. 4.2 Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma,

aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones. 4.3 Disposición y colocación de los utensilios y Maquinaria de limpieza. **5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN.** 5.1 El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o Maquinaria. Procesos CIP y SIP: 5.2 Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acciónmecánica y producto químico. 5.3 Los procedimientos operaciones de estándares de limpieza y desinfección. Validación. Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, conmáquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono. 5.4 Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final. 5.5 La esterilización. Generalidades y métodos. 5.6 Acciones especiales de higienización: Desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP. **6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.** 6.1 Normativa sobre manipulación de alimentos. 6.2 Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria. 6.3 Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria. 6.4 Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos. 6.5 La salud del trabajador en la industria alimentaria. **7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.** 7.1 El hombre y el medio ambiente. 7.2 Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible. 7.3 Problemas medioambientales. La atmósfera. 36 del agua. 36 del suelo. 7.4 Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria. 7.5 Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria. **8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.** 8.1 Origen y características de los vertidos de las distintas 26. 8.2 Subproductos derivados y deshechos. 8.3 Recogida selectiva de residuos. 8.4 Toma de muestras. 8.5 Gestión administrativa de residuos peligrosos. 8.6 Emisiones a la atmósfera. 8.7 Otros tipos de contaminación: contaminación acústica. 8.8 Normativa en materia de residuos. **9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.** 9.1 Importancia de la gestión ambiental. 9.2 Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO. 9.3 Herramientas en la gestión medio-ambiental. 9.4 Ahorro hídrico y energético. 9.5 Alternativas energéticas. 9.6 Sistemas de depuración de vertidos. 9.7 Medias de prevención y protección.