

| |
|--|
| NOMBRE DEL CURSO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO HORAS: 150 |
|--|

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.
- ✓ Conocer los principales procesos, instalaciones, requisitos higiénico-sanitarios e industria alimentaria.

INDICE:

UNIDAD 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuente de contaminación: física, química y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos
2. os agentes biológicos. Características y tipos
3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos
4. 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)

Recuerda

UNIDAD 2. PRINCIPALES PROCESOS, INSTALACIONES Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS DISTINTAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. La industria cárnica
2. La industria de elaborados y conservas
3. La industria láctea
4. La industria panadera y pastelera
5. La industria de bebidas y licores

Recuerda

UNIDAD 3. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Estudio de pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes
2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier
3. Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes
4. Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos
5. Productos de descomposición bioquímica
6. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria
7. La dosificación de productos. Tipo de dosificaciones
8. Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización
9. Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos
10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza

Recuerda

UNIDAD 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubo
2. Maquinaria: Barredora-fregadoras automáticas, máquina a presión, máquina de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones
3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza

Recuerda

UNIDAD 5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. El plan de higiene y saneamiento según las instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP
2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico
3. 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 siste ...
4. Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final
5. La esterilización. Generalidades y métodos
6. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

Recuerda

UNIDAD 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Normativa sobre manipulación de alimentos
2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria
3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria
4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos
5. La salud del trabajador de la industria alimentaria

Recuerda

Autoevaluación

UNIDAD 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. EL hombre y el medio ambiente
2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible
3. Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo
4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria
5. Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria

Recuerda

Autoevaluación

UNIDAD 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

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

Recuerda

Autoevaluación

UNIDAD 9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Importancia de la gestión ambiental
2. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO
3. Herramientas en la gestión medio-ambiental
4. Ahorro hídrico y energético
5. Alternativas energéticas
6. Sistema de depuración de vertidos
7. Medidas de prevención y protección

Recuerda

Autoevaluación

ACTIVIDADES PRÁCTICA

Actividad Práctica RP1

Actividad Práctica RP2

Actividad Práctica RP3