

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria**

**Horas: 80**

### **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.

### **Dirigido a:**

Mozo de almacén.

Peón de la industria de la Alimentación bebidas y tabaco.

Auxiliar de planta alimentaria.

Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.

### **Capacita para:**

Para conocer y diferenciar los niveles y requisitos de limpieza necesarios en los diferentes tipos de industrias alimentarias. Para saber conocer los diversos productos y tratamientos de limpieza que se desarrollan en las diferentes industrias del sector. Para comprender las operaciones, condiciones y medios empleados en la limpieza de instalaciones y equipos. Permite averiguar las medidas de seguridad necesarias en la manipulación de los distintos productos de limpieza y desinfección, conocer el funcionamiento de los sistemas y equipos de limpieza, entender las medidas de higiene personal que se deben adoptar en la industria alimentaria y las consecuencias derivadas de su inobservancia, conocer las consecuencias de la ausencia de prácticas higiénicas en el proceso productivo, reconocer el origen y las causas de las alteraciones y contaminaciones de los alimentos. Capacita para saber identificar los distintos residuos generados en la industria alimentaria y conocer el impacto medioambiental que supone este tipo de industrias, así como la importancia de implantar sistemas de gestión ambiental.

### **Otros datos:**

## FICHA TÉCNICA

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de higiene en la industria alimentaria.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos relacionados con los procesos de higienización en la industria alimentaria.

Este manual desarrolla, a través de sus capítulos, aquellos aspectos de mayor relevancia en relación a los procesos de higienización en empresas dedicadas a la alimentación.

Este manual dispone de diversos recursos didácticos para mejorar la comprensión de los distintos contenidos, tales como ejemplos y esquemas.

En cada capítulo, aparecen distribuidas diversas actividades prácticas que invitan a la reflexión y ayudan a la asimilación de los contenidos.

En este manual se explican y se nombran las normativas más importantes de aplicación en materia de higiene alimentaria.

Al final de cada capítulo, se establecen ejercicios de evaluación en los que se incluyen los conceptos más relevantes desarrollados en cada uno de ellos para su mejor conocimiento.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Importancia de la higiene en la industria alimentaria**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Alteraciones y contaminación de los alimentos
- 1.3. Los agentes biológicos. Características y tipos
- 1.4. Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos
- 1.5. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos
- 1.6. 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)
- 1.7. Resumen

#### **2. Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Requisitos de las instalaciones de las industrias alimentarias
- 2.3. La industria cárnica
- 2.4. La industria de elaborados y conservas vegetales
- 2.5. La industria láctea
- 2.6. La industria panadera y pastelera
- 2.7. La industria de bebidas y licores
- 2.8. Resumen

#### **3. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes
- 3.3. El agua

## FICHA TÉCNICA

- 3.4. Detergentes
- 3.5. Desinfectantes (cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos)
- 3.6. Productos de descomposición bioquímica
- 3.7. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria
- 3.8. Etiquetas de los productos
- 3.9. La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones
- 3.10. Los productos y la corrosión de los equipos
- 3.11. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
- 3.12. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza
- 3.13. Resumen

### **4. Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Utensilios
- 4.3. Maquinaria. Usos y aplicaciones
- 4.4. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza
- 4.5. Resumen

### **5. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización**

- 5.1. Introducción
- 5.2. El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP
- 5.3. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico
- 5.4. Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección
- 5.5. Fases del proceso de limpieza y desinfección
- 5.6. La esterilización. Generalidades y métodos
- 5.7. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización
- 5.8. Resumen

### **6. Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Normativa sobre manipulación de alimentos
- 6.3. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria
- 6.4. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria
- 6.5. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos
- 6.6. La salud del trabajador en la industria alimentaria
- 6.7. Resumen

### **7. Incidencia ambiental de la industria alimentaria**

- 7.1. Introducción
- 7.2. El hombre y el medio ambiente
- 7.3. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible
- 7.4. Problemas medioambientales
- 7.5. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria
- 7.6. Aspectos básicos de la normativa ambiental en la industria alimentaria

## FICHA TÉCNICA

### 7.7. Resumen

### **8. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias
- 8.3. Subproductos derivados y desechos
- 8.4. Recogida selectiva de residuos
- 8.5. Toma de muestras
- 8.6. Gestión administrativa de residuos peligrosos
- 8.7. Emisiones a la atmósfera
- 8.8. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica
- 8.9. Normativa en materia de residuos
- 8.10. Resumen

### **9. Medidas de protección ambiental**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Importancia de la gestión ambiental
- 9.3. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO
- 9.4. Herramientas en la gestión medioambiental
- 9.5. Ahorro hídrico y energético
- 9.6. Alternativas energéticas
- 9.7. Sistemas de depuración de vertidos
- 9.8. Medidas de prevención y protección
- 9.9. Resumen