

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: 5316

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **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 el trabajo para evitar riesgos de alteración o deterioro de los productos alimentarios.
- Describir los riesgos que para el medioambiente tiene la actividad de la industria alimentaria y aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos.

➤ **Contenidos:**

Importancia de la higiene en la industria alimentaria

Alteraciones y contaminación de los alimentos.

Los agentes biológicos. Características y tipos.

Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos.

La limpieza en las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

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.

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.

Desinfectantes.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Productos de descomposición bioquímica.  
Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.  
La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.  
Etiquetas de los productos.  
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.

### Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización

Utensilios (bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos).  
Maquinaria. Usos y aplicaciones.  
Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

### 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.  
Fases del proceso de limpieza y desinfección.  
La esterilización. Generalidades y métodos.  
Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización.

### Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

Normativa sobre manipuladores 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.

### Incidencia ambiental de la industria alimentaria

El hombre y el medioambiente.  
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.

### Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.  
Subproductos derivados y desechos.  
Recogida selectiva de residuos.  
Toma de muestras.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Gestión administrativa de residuos peligrosos.  
Emisiones a la atmósfera.  
Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.  
Normativa en materia de residuos.

### 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.