

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

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

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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.

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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.

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.

© icaformación2026

Medidas de prevención y protección.

© icaformación2026