

MF0546_1

Higiene general en la industria alimentaria.

Descripción: 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.

N° de horas:

80 horas

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.

Contenido MF0546_1

Higiene general en la industria alimentaria.

Unidad Didáctica 1. Industria multimedia

- 1. Importancia de la higiene en la industria alimentaria.
- 1.1 Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química 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 industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Unidad didáctica 2. Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las industrias alimentarias

- 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.

Unidad didáctica 3. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

- 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 bioquímica.
- 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 inoxidable. 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.

Unidad didáctica 4. Equipamiento. 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.

Unidad didáctica 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, acción mecánica y producto químico.
- 5.3 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 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.

Unidad didáctica 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 de la industria alimentaria.

Unidad didáctica 7. Incidencia ambiental de la industria alimentaria.

- 7.1 El hombre y el medio ambiente.
- 7.2 Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.