



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

La industria alimentaria está sometida a un fuerte control en materia de seguridad y calidad, pese a ello, cada año bate record de producción y exportaciones y está en constante cambio y modernización. Es por ello, que es un sector muy exigente y debe estar dotado de los mejores profesionales. Con esta formación, podrás aprender los principales procesos, instalaciones y requerimientos tanto higiénicos como sanitarios en los distintos sectores de la industria, así como su contextualización legal a nivel nacional e internacional. Un claustro de profesionales y expertos en materia de calidad y seguridad alimentaria te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos Fuentes de contaminación: física, química y biológica Causas y tipos de la contaminación de los alimentos
2. Los 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)

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

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

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

1. Estudio del 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 Tipos 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 inoxidables Materiales plásticos
10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA

## DE HIGIENIZACIÓN

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos
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
3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza

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

1. El Plan de higiene y saneamiento según 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 sistema CIP, con ozono
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

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

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias
2. Subproductos derivados y deshechos
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

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

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. Sistemas de depuración de vertidos
7. Medidas de prevención y protección



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)