



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Higiene general en la industria alimentaria.

### INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria

---

Modalidad de realización del curso: -

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

---

## 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.

## CONTENIDOS

### IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos
2. Los agentes biológicos. Características y tipos
3. Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos
4. 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

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

## 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
4. Desinfectantes
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
9. Los productos y la corrosión de los equipos
10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza

## EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN

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

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

## NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Normativa sobre manipuladores 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

## INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. El hombre y el medioambiente
2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible
3. Problemas medioambientales
4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria
5. Aspectos básicos de la normativa ambiental en la industria alimentaria
6. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria
7. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias
8. Subproductos derivados y desechos
9. Recogida selectiva de residuos
10. Toma de muestras
11. Gestión administrativa de residuos peligrosos

12. Emisiones a la atmósfera
13. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica
14. Normativa en materia de residuos
15. Medidas de protección ambiental
16. Importancia de la gestión ambiental
17. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO
18. Herramientas en la gestión medio-ambiental
19. Ahorro hídrico y energético
20. Alternativas energéticas
21. Sistemas de depuración de vertidos
22. 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)