







IN
—
BU

Curso de Seguridad e Alime



INESEM

SINESS SCHOOL

***Higiene en la Industria
alimentaria***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Curso de Seguridad e Alimentación

duración total: 120 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

La industria alimentaria está sometida a un fuerte control, cada año bate record de producción y exportaciones, por lo que requiere una constante modernización. Es por ello, que es un sector muy exigente para los profesionales. Con esta formación, podrás aprender los requerimientos tanto higiénicos como sanitarios en los distintos contextos, así como la contextualización legal a nivel nacional e internacional. La materia de calidad y seguridad alimentaria te ayudará a conseguir el máximo aprovechamiento.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Adquirir formación y conocimientos sobre seguridad e higiene
- Identificar los diferentes agentes que pueden afectar al sistema alimentario.
- Analizar las diferentes técnicas de limpieza existentes e identificar los riesgos de contaminación.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la legislación aplicable.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El Curso en Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria proporciona conocimientos básicos sobre los principales procesos y requisitos sanitarios de todos los procesos de limpieza, higiene, así como las medidas de prevención de riesgos laborales. Te prepara para poder realizar un trabajo seguro conociendo el impacto ambiental en la industria alimentaria.

salidas laborales

Con el Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria podrás acceder a nuevas competencias profesionales en seguridad e higiene durante los ciclos de manipulación de alimentos. El sector de la alimentación debe conocer la normativa sobre seguridad e higiene.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisoras (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Higiene General en la Industria Alimen

+ Información Gratis



+ Información Gratis



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para todo el contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podemos contactarnos con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado al inicio del curso. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en el tema, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para poder hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de la formación, con una misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, este campus virtual ofrece contenidos multimedia de alta calidad.

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE

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

+ Información Gratis

microorganismos en los alimentos

4.La limpieza de las instalaciones de las industrias al
de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROCESOS, IN 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 PA ALIMENTARIAS

- 1.Estudio del pH Ácidos, neutros, alcalinos y disolvent
- 2.El agua Propiedades: pH, microorganismos, corrosión
- 3.Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasante
- 4.Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amoniac
- 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

+ Información Gratis

utilización

9. Los productos y la corrosión de los equipos Aleación

10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria

11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, paños

2. Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquina de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono

3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

1. El Plan de higiene y saneamiento según instalaciones CIP y SIP

2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica

3. Los procedimientos operacionales de estándares de fregadora automática, con máquina generadora de espuma CIP, con ozono

4. Fases del proceso de limpieza y desinfección Prelavado final

5. La esterilización Generalidades y métodos

6. Acciones especiales de higienización: desinsectación

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE

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
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
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

1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias
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 y vibratoria

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis