INESEM BUSINESS SCHOOL

MF0546_1 Higiene General en la Industria Alimentaria (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MF0546_1 Higiene General en la Industria Alimentaria (Online)

duración total: 80 horas ***horas teleformación:*** 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de profesionalidad dentro de la industria, dentro del área profesional alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar operaciones de limpieza y higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria y, dar a conocer la importancia de una buena higienización de los sistemas y equipos de las industrias alimentarias para mermar y reducir la contaminación o las posibles alteraciones en la transformación de los distintos productos alimenticios.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, siguiendo los manuales y las instrucciones de procedimiento.
- Actuar en todo momento siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, para garantizar la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.
- Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos que garanticen la protección del medio ambiente.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0546_1 Higiene General en la Industria Alimentaria certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Cualquier empresa de la Industria alimentaria, pequeña, mediana o grande, realizando tareas y operaciones sencillas y rutinarias, que impliquen un grado de autonomía básico, trabajando siempre bajo instrucciones de un responsable superior. Desarrolla su actividad en las áreas de cuidado y mantenimiento de instalaciones y equipos y en labores relacionadas con el transporte interno y el almacenaje.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0546_1 Higiene General en la Industria Alimentaria'

profesorado y servicio de tutorías

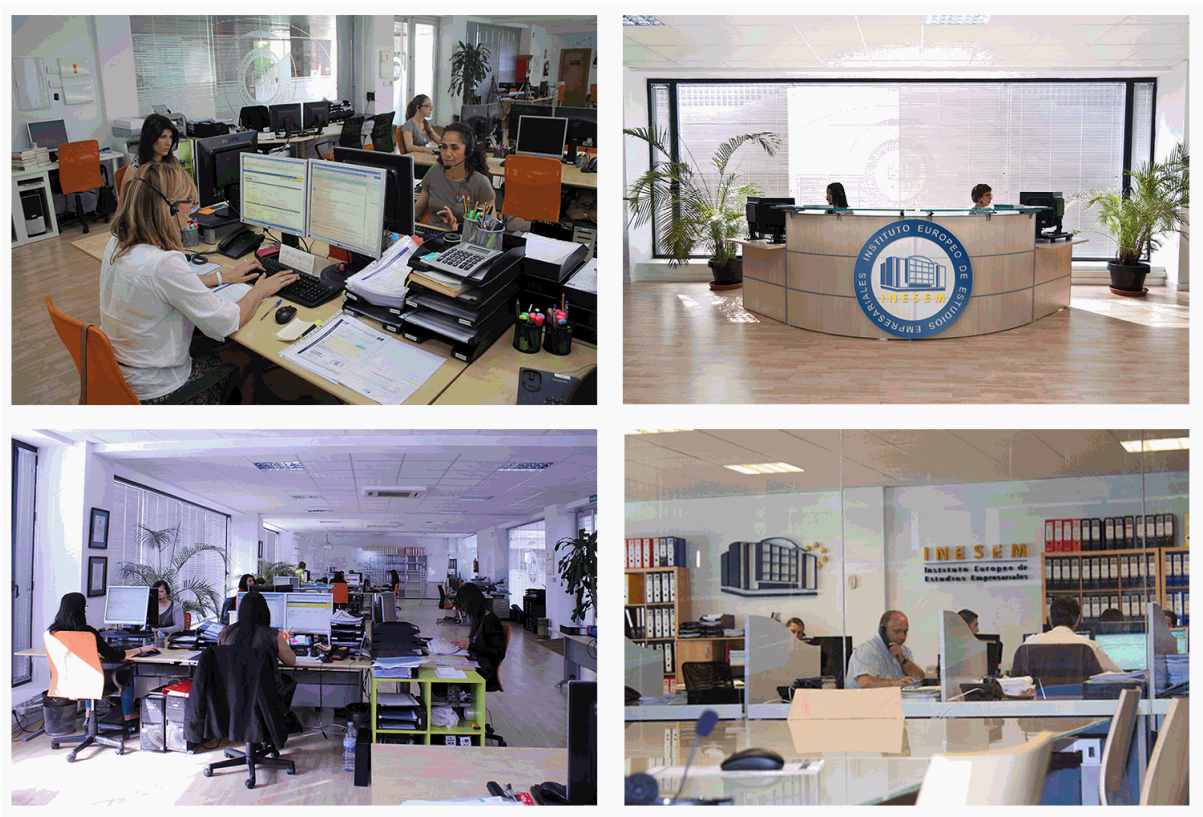
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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 ti 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 microorganisn en los alimentos.

4.La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisi 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 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 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. Proces 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, cor fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con siste C.I.P., con ozono.

4.Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague

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.

+ Información Gratis

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.