

NOMBRE DEL CURSO

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DURACIÓN:

Entre 100 y 250h. Modulables

OBJETIVOS:

El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

CONTENIDOS:

Unidad Didáctica 1. Importancia de la higiene en la industria alimentaria

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

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

Unidad Didáctica 4. Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización

Unidad Didáctica 5. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización

Unidad Didáctica 6. Normas y Prácticas de higiene en la industria alimentaria

Unidad Didáctica 7. Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Unidad Didáctica 8. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Unidad Didáctica 9. Medidas de protección ambiental