

Ficha de curso

TÉCNICO EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Descripción

Esta formación te capacita para 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.

A lo largo del estudio desarrollaremos aquellos aspectos de mayor relevancia en relación a los procesos de higienización en empresas dedicadas a la alimentación.

Objetivos

- Conocer los sistemas de aprovechamiento energético de la biomasa; es decir, de que maneras se puede obtener energía a través de la biomasa.
- Conocer en principio como se evalúan los recursos biomásicos de los que se dispone en una zona determinada, llamada zona de estudio.
- Conocer el proceso de obtención tanto de biodiesel como de bioetanol con sus ventajas e inconvenientes.
- Conocer qué se conoce como biomasa residual húmeda, de dónde se obtiene y qué usos se le pueden dar.
- Conocer la composición y características de los RSU y su efecto sobre el medio ambiente, así como, de qué formas se pueden gestionar sistemas de recogida y tratamiento.
- Conocer las tecnologías que hay en el mercado de las diferentes calderas de aprovechamiento de la biomasa, tanto para uso doméstico como para la generación de electricidad.

Audiencia

Todos los públicos

Prerrequisitos

No se requiere conocimientos previos.

Horas: 60

Tutor:

Contenidos: Virginia Lobo Fernandez DNI 71770429X

Metodología: Judit Alvarez López DNI 53649427-H

Contenido

- Unidad 1. Higiene alimentaria
 - o Unidad 1. Higiene Alimentaria
 - o Autoevaluación Unidad 1 Cuestionario
 - o Video: Ejemplo de Comportamiento higiénico en una industria alimentaria
 - o Video: Alteración de los alimentos
 - o Tarea de desarrollo 1
 - o Tarea de desarrollo 2

- Unidad 2. Limpieza y desinfección
 - o Unidad 2. Limpieza y desinfección
 - o Autoevaluación Unidad 2 Cuestionario
 - o Video: Limpieza y desinfección de superficie y equipo
 - o Video: Higiene Personal
 - o Utilice el cuadro inferior para indicar los tipos de desinfectantes y algún ejemplo de cada uno de ellos. Tarea
 - o Utilice el cuadro inferior para comentar los componentes de un producto detergente. Tarea
 - o Utilice el cuadro inferior para indicar algunos de los requisitos que deben cumplir las instalaciones de las empresas en los que procesan alimentos. Tarea

- Unidad 3. Elaboración de un plan de limpieza y desinfección
 - o Unidad 3. Elaboración de un plan de limpieza y desinfección
 - o Autoevaluación Unidad 3 Cuestionario
 - o Video: Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización
 - o Utilice el cuadro inferior para indicar cómo deben almacenarse los pesticidas. Tarea

- Unidad 4. Técnicas de limpieza y desinfección
 - o Unidad 4. Técnicas de limpieza y desinfección
 - o Autoevaluación Unidad 4 Cuestionario
 - o Video: Ejemplo limpieza en industria Agroalimentaria
 - o Video: Limpieza y desinfección
 - o Explique en el cuadro inferior algunas de las medidas higiénico-sanitarias a adoptar en la industria láctea. Tarea
 - o Utilice el cuadro inferior para indicar qué información debe aparecer en la etiqueta de una lejía. Tarea.

- Unidad 5. Gestión de Residuos
 - o Unidad 5. Gestión de Residuos
 - o Autoevaluación Unidad 5 Cuestionario
 - o Video: La importancia de la Gestión de residuos

- Evaluación Final
 - o Evaluación Final Cuestionario