FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Sistemas y protocolos de limpieza e higienización de acuerdo con la normativa APPCC para controlar y supervisar su correcta aplicación.

Iniciativas Empresariales
estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID

Tesis
Asesoría y Formación en Limpieza y Desinfección

Llamada Whatsapp
(34) 601615098

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Presentación

El sector agroalimentario es uno de los más importantes no sólo en nuestro país, sino también en Latinoamérica donde se ha convertido en una actividad estratégica en la industria de estos países.
En la actualidad, el progreso de la industria alimentaria nos ha afectado en nuestra alimentación diaria aumentando el número de posibles alimentos disponibles en la dieta. Este aumento de la producción ha ido unido a un esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y de las leyes alimentarias de los países, intentando regular y unificar los procesos y los productos.

Las industrias agroalimentarias deben tener en cuenta los criterios generales relativos a la higiene y deben, además, asegurar el control de riesgos ligados a la salud del consumidor cumpliendo con una serie de requisitos que afectan tanto a la construcción como a la distribución de la planta y, en conjunto, a su diseño.
Es fundamental que toda actividad agroalimentaria esté alejada de actividades o focos de contaminación.

El objetivo principal de este curso es el de ofrecer a todos los participantes los conocimientos necesarios para que puedan incorporar a su actividad profesional sistemas, técnicas y una supervisión que les permita garantizar la no contaminación alimentaria del producto final.

La Formación E-learning

Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1. La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
2. *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
3. *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
4. *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Objetivos del curso:

- Conocer cuáles son los principales requisitos que deben cumplir las instalaciones agroalimentarias para evitar contaminaciones.
- Conocer las distintas zonas que componen una industria agroalimentaria y cómo se clasifican según el riesgo.
- Proporcionar la normativa vigente en relación a la supervisión de la limpieza en las instalaciones agroalimentarias.
- Definir qué reglas higiénicas debe cumplir toda persona que realiza trabajos de manipulación, limpieza e higienización para evitar la contaminación del producto final.
- Conocer los productos químicos que debemos utilizar en este tipo de instalaciones.
- Pasos a seguir para asignar el proceso correcto de limpieza y / o desinfección.
- Conocer la información que debe contener un Plan de Eliminación de Residuos.
- Detectar los puntos críticos en la higienización personal y de superficies.
- Conocer cuáles son y cómo se aplican los protocolos de limpieza en una industria agroalimentaria.
- Saber elaborar y desarrollar un plan de limpieza en instalaciones agroalimentarias.
- Definir por qué la calidad y seguridad final de los alimentos depende de la correcta higiene y desinfección de los equipos, utensilios e instalaciones.

> “Ninguna marca alimentaria puede arriesgarse a que la relacionen con una crisis alimentaria, por ello las empresas del sector deben exigirse el máximo grado de limpieza e higiene en sus instalaciones”

Dirigido a:

Responsables de Calidad, Producción y Limpieza del sector alimentario, así como a supervisores y todas las personas que tengan que aplicar los protocolos y sistemas de limpieza en este tipo de instalaciones.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio
11 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario
En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación
para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning

Aula Virtual *
Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.
En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

Soporte Docente Personalizado
El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.

* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Conocimiento e información básica de instalaciones agroalimentarias

4 horas

1.1. Información básica de instalaciones de Industria Agroalimentaria:
1.1.1. Requisitos generales.
1.1.2. Requisitos específicos.

MÓDULO 2. Normativa básica de cada instalación a tener en cuenta

4 horas

Las industrias agroalimentarias deben tener en cuenta los criterios generales relativos a la higiene y deben asegurar el control de riesgos ligados a la salud del consumidor. Esto obliga a cumplir una serie de requisitos que afectan tanto a la construcción como a la distribución de la planta y en conjunto a su diseño.

2.1. Información y comparación de instalaciones lácteas, cárnicas, bebidas:
2.1.1. Información para determinar e incluir información de otras instalaciones.
2.1.2. Recomendaciones y prohibiciones.

MÓDULO 3. Reglas higiénicas de los trabajadores en zonas de manipulación de alimentos

4 horas

Existen una serie de pautas que deben respetar todos los que están relacionados con la zona donde se manipulan alimentos. No son reglas higiénicas establecidas únicamente para los trabajadores o manipuladores directos, sino para todos los trabajadores vinculados, por ello es importante conocer las reglas higiénicas que debe respetar el personal que realiza trabajos de higienización para evitar la contaminación del producto final.

3.1. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

3.2. Hábitos e higiene personal del manipulador.

3.3. La salud del manipulador.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

MÓDULO 4. Productos químicos para instalaciones agroalimentarias

6 horas

4.1. Información de químicos a utilizar en cada centro o superficie:
4.1.1. Requisitos de los químicos (registros sanitarios, fichas técnicas).
4.1.2. Registro de cada producto y proveedor.

4.2. Información para selección idónea del químico según superficie y suciedad:
4.2.1. Ejemplos de asignación y compras.

MÓDULO 5. Limpieza y desinfección. Sus procesos y diferencias

4 horas

La finalidad de la limpieza y desinfección es la eliminación de la suciedad visible de las superficies y maquinaria, así como la de los microorganismos hasta niveles en que no entrañen riesgos para la salud. Para ello, es importante disponer de los conocimientos necesarios para la asignación del proceso correcto de limpieza y/o desinfección.

5.1. Pautas para asignar procesos de limpieza y / o desinfección de las instalaciones.

5.2. Limpieza de equipos y superficies:
5.2.1. Limpieza CIP *(Clean in Place).*
5.2.2. Verificación.

MÓDULO 6. Pautas de revisión y seguimiento en tratamiento de residuos (en las áreas de competencia del personal de limpieza)

2 horas

El principal problema que los residuos pueden causar en la industria alimentaria es la contaminación de las materias primas, productos intermedios o finales, por lo que se debe indicar la gestión que se hace de los mismos.

6.1. Información básica de tratamiento de residuos: almacenaje, selección y evacuación de basuras.

6.2. Pautas de revisión y seguimiento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

MÓDULO 7. Información en el apartado de seguridad e higiene

6 horas

En las organizaciones es importante la salud integral de sus miembros, la protección de su estado físico y mental para lograr una mayor productividad y rendimiento en el desarrollo integral tanto del individuo como de la organización.

7.1. Comprobación de la utilización del EPI asignado al riesgo de la tarea y trabajador:
7.1.1. Requisitos para la implantación.
7.1.2. Requisitos de un programa completo.
7.1.3. Clasificación de un EPI según el agente agresor.

7.2. Actuación del responsable del centro de servicio en materia de higiene y salud laboral.

MÓDULO 8. Control de calidad: sistema de seguimiento y control

6 horas

En la aplicación del sistema APPCC dentro de la fabricación de productos alimentarios es de suma importancia analizar cada uno de los puntos de control críticos, dado que existen múltiples etapas que constituyen el proceso que pueden presentar un fuerte impacto en la contaminación del producto final.

8.1. Prerrequisitos y definición.

8.2. Identificar y analizar el peligro o peligros.

8.3. Determinación de los puntos críticos de control (PCC).

8.4. Establecimiento de sistemas de vigilancia.

8.5. Establecer medidas correctoras.

8.6. Establecer medidas de verificación.

8.7. Mantener registros. Documentación.

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

MÓDULO 9. Calidad total

8 horas

¿Qué herramientas debemos utilizar para garantizar el control y la calidad del trabajo realizado por los trabajadores? ¿Qué protocolos debemos seguir?

9.1. Revisión de la calidad total asignado al centro:
9.1.1. ¿Cómo se confecciona un protocolo?
9.1.2. Herramientas de apoyo para realizar un seguimiento controlado.
9.1.3. Procesos de trabajo.

9.2. Creación del nuevo PLD (Protocolo de Limpieza y Desinfección).

9.3. Programa de trabajo.

9.4. Integración de normas para el trabajo en equipo. Normas de actuación.

MÓDULO 10. Relación cliente - empresa

2 horas

10.1. Relación e intermediación entre empresa y cliente.

10.2. Información e incidencias.

MÓDULO 11. Conocimientos de medio ambiente. Repercusión en el trabajo

4 horas

11.1. Buenas prácticas por áreas de trabajo.

11.2. Proteger el medio ambiente es apostar por el futuro.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Autor

Mª Teresa Sánchez
Directora y docente especializada de la empresa de formación y consultoría de limpieza TESIS, cuenta con una dilatada experiencia como formadora, gestora y asesora de servicios de limpieza para centros sanitarios.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.