



# Curso

Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

# Índice

Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria

1. Sobre Inesem
2. Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico
4. Metodología de Enseñanza
5. ¿Porqué elegir Inesem?
6. Orientacion
7. Financiación y Becas

# SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



## Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria



DURACIÓN	120
PRECIO	360 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

## Titulación Curso

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

# Resumen

La industria alimentaria está sometida a un fuerte control en materia de seguridad y calidad, pese a ello, cada año bate record de producción y exportaciones y está en constante cambio y modernización. Es por ello, que es un sector muy exigente y debe estar dotado de los mejores profesionales. Con esta formación, podrás aprender los principales procesos, instalaciones y requerimientos tanto higiénicos como sanitarios en los distintos sectores de la industria, así como su contextualización legal a nivel nacional e internacional. Un claustro de profesionales y expertos en materia de calidad y seguridad alimentaria te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.

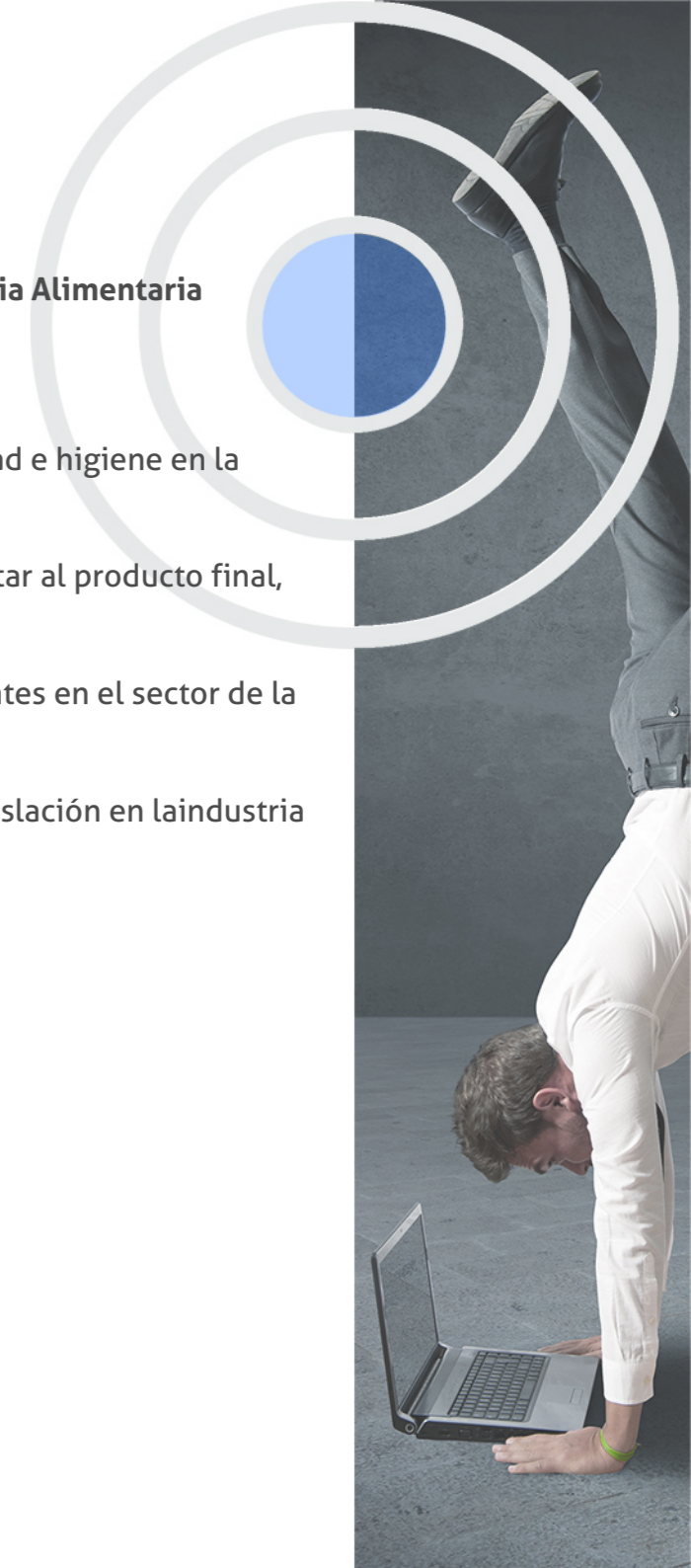
## A quién va dirigido

El Curso Higiene Alimentaria va dirigido a todos aquellos profesionales del sector. Es la formación complementaria perfecta para recién graduados que quieran saber más sobre seguridad e higiene alimentaria. Del mismo modo es la formación perfecta para profesionales del sector de alimentación, calidad, laboratorio...

# Objetivos

Con el Curso **Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Adquirir formación y conocimientos sobre seguridad e higiene en la industria alimentaria.
- Identificar los diferentes agentes que pueden afectar al producto final, así como a su cadena alimentaria.
- Analizar las diferentes técnicas de limpieza existentes en el sector de la alimentación.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la legislación en la industria de la alimentación.





¿Y, después?

### Para qué te prepara

El Curso Higiene Alimentaria te permite obtener los conocimientos básicos sobre los principales procesos y requisitos sanitarios en la industria alimentaria. Conoce todos los procesos de limpieza, higiene, así como las medidas de protección ambiental. Este curso te prepara para poder realizar un trabajo seguro conociendo los agentes y factores que producen un impacto ambiental en la industria alimentaria.

### Salidas Laborales

Con el Curso Higiene Alimentaria recibirás la formación necesaria para poder acceder a nuevas competencias profesionales relacionadas con el mantenimiento de la seguridad e higiene durante los ciclos de manipulación de alimentos. Cualquier trabajador del sector de la alimentación debe conocer la normativa sobre seguridad e higiene en el trabajo.

# ¿Por qué elegir INESEM?



### 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 tipos de 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 microorganismos en los alimentos
4. La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de 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 de utilización
9. Los productos y la corrosión de los equipos Aleaciones de aluminio Aceros inoxidable 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 de 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 Procesos 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, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema CIP, con ozono
4. Fases del proceso de limpieza y desinfección Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final
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

---

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



# metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El 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.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

## Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

## Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

## Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

## Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

## Comunidad

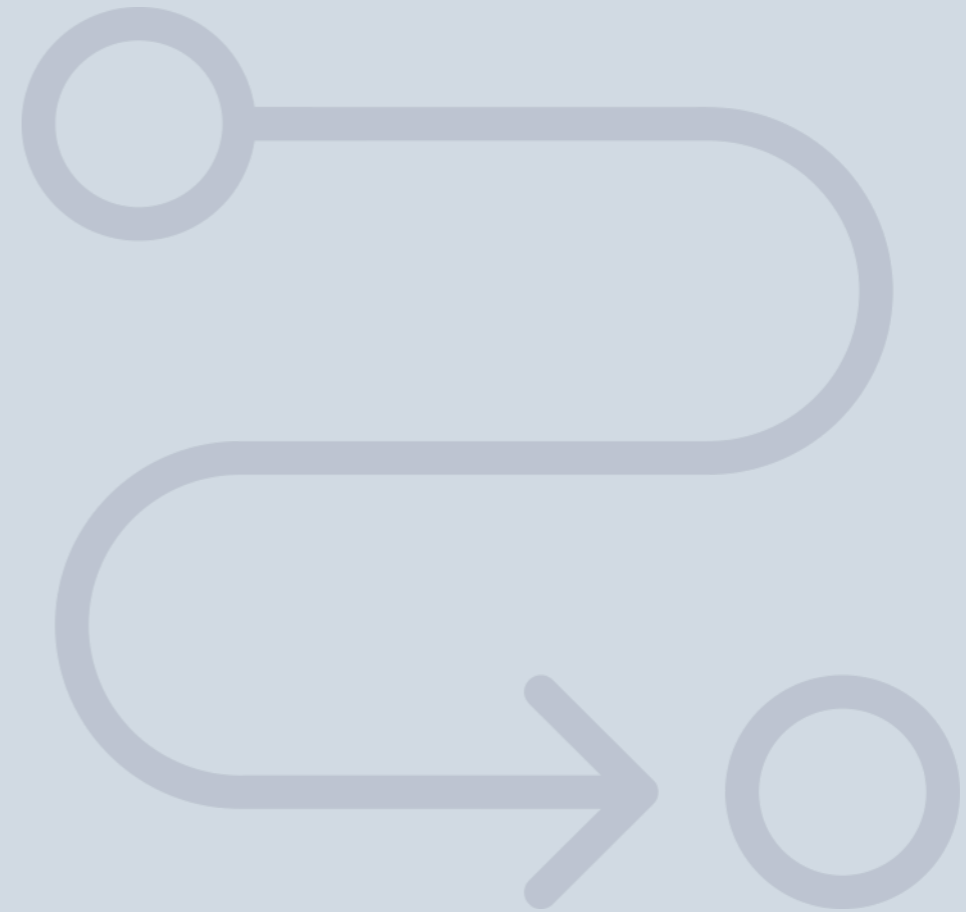
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





## SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



# Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello  
**100%**  
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%	<b>Beca desempleo</b>	Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.
15%	<b>Beca emprende</b>	Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.
10%	<b>Beca alumnos</b>	Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

# Curso

Curso de Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria

*Impulsamos tu carrera profesional*



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

[www.inesem.es](http://www.inesem.es)



958 05 02 05 [formacion@inesem.es](mailto:formacion@inesem.es)

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.