



Seguridad e Higiene

Duración: 60 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 420 €

Objetivos

Si trabaja en el sector de la elaboración de productos vegetales y desea conocer sus aspectos fundamentales de seguridad e higiene este es su momento, con el Curso Online de Seguridad e Higiene podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar estas funciones con éxito. El control de los procesos de seguridad e higiene durante el proceso de elaboración de conservas vegetales y cocinados, así como durante la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, son muy importantes debido a que son productos que consumen las personas y es una obligación que estén en las mejores condiciones. Con este Curso Online de Seguridad e Higiene conocerá las técnicas oportunas de seguridad e higiene en procesos de fabricación de conservas y elaborados vegetales.

Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y DE OTROS ELABORADOS VEGETALES

1. Conceptos principales: Plan de control de calidad, Trazabilidad, Manuales de procedimiento, Sistema de APPCC, Código alimentario, Normativa europea. Ejemplos.
2. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
3. Seguimiento de la trazabilidad.
4. Sistema de APPCC en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.
5. Determinaciones químicas básicas de productos en curso y elaborados, subproductos y residuos en la industria conservera.



6. Ratios de rendimiento en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.
7. Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en los procesos productivos.
8. Cantidades o pesos erróneos.
9. Daños en recipientes o envases.
10. Defecto de troceado.
11. Mezclas no proporcionadas.
12. Componentes inadecuados.
13. Restos de selección, limpieza y preparación de materias primas.
14. Productos y sustancias indeseados.
15. Desviaciones organolépticas.
16. Cierres defectuosos.
17. Vacío excesivo.
18. Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales.
19. Procedimientos de muestreo: momento; lugar, forma y cuantía.
20. Toma de muestras comprobación «in situ».
21. Toma de muestras con destino a laboratorio.
22. Toma de muestras del producto final.
23. Instrumental para pruebas y ensayos rápidos.
24. Identificación de la muestra.
25. Evaluación de resultados en función de los requerimientos especificados.



26. Registro y archivo de las pruebas y controles efectuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES

1. Microbiología básica de los alimentos.
2. Microorganismos que afectan a materias y productos vegetales.
3. Bacterias: influencia y aplicación en la industria conservera.
4. Levaduras: influencia y aplicación en la industria conservera.
5. Mohos: influencia y aplicación en la industria conservera.
6. Virus.
7. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales.
8. Mecanismos de transmisión e infección. El factor humano.
9. Transformaciones y cambios que se originan en los productos.
10. Riesgos para la salud.
11. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario.
12. Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales.
13. Normativa aplicable al sector.
14. Medidas de higiene personal: Vestimenta, contagios, limpieza personal, actividades...
15. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
16. Detección y sintomatología de alteraciones graves en alimentos y en especial en elaborados vegetales.



17. Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales.
18. Concepto y niveles de limpieza.
19. Productos de limpieza y desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
20. Sistemas de limpieza y equipos manuales y automáticos.
21. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE RECOGIDA, DEPURACIÓN Y VERTIDO DE RESIDUOS GENERADOS EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

1. Factores de incidencia sobre el medio ambiente en los procesos de preparación y elaboración de conservas y de otros productos vegetales.
2. Restos ocasionados en los principales. elaborados:
3. Conservas de hortalizas.
4. Conservas de frutas.
5. Mermeladas y otras masas.
6. Zumos, cremogenados y néctares.
7. Encurtidos.
8. Platos cocinados.
9. Aperitivos y snacks.
10. Congelados.
11. Cuarta gama.
12. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento.



13. Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad,...
14. Normativa ambiental. Legislaciones implicadas.
15. Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones.
16. Recogida y depósito.
17. Tratamiento de sólidos.
18. Tratamiento de aguas.
19. Traslado de residuos fuera de la planta.
20. Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones.
21. Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y OTROS ELABORADOS VEGETALES

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI`s).
2. Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones y manipulación de productos y equipos.
3. Normativa general en la fabricación de productos alimentarios.
4. Normativa específica para la fabricación de elaborados vegetales.
5. Dispositivos de seguridad personal en maquinas y equipos.
6. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
7. Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
8. Práctica de primeros auxilios.
9. Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo.



www.formatesincoste.com

info@formatesincoste.com

Tfno: 956 074 222/655 617 059

Fax: 956 922 482

MATRICÚLESE



10. Precauciones en el manejo, depósito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
11. Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.