



PLAN DE MEJORA DE LA EMPLEABILIDAD Y RECUALIFICACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO

HORAS: 150

OBJETIVOS:

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.

INDICE:

Módulo 1

1. Importancia de la higiene en la industria alimentaria

Módulo 2

1. Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias

Módulo 3

1. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

Módulo 4

1. Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización

Módulo 5

1. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización

Módulo 6

1. Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

Módulo 7

1. Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Módulo 8

1. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Módulo 9

1. Medidas de protección ambiental