

CURSO DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

25 de Abril de 2012

OBJETIVO

Las particularidades específicas de la industria alimentaria y los condicionantes de higiene que en las mismas tienen que observarse, requiere la profesionalización del personal que tenemos dedicado a esta labor.

Este curso le permitirá dominar en profundidad los métodos y sistemas más adecuados en cada caso para la limpieza e higiene en la industria alimentaria.

El objetivo de este curso es el de facilitar los conocimientos técnicos suficientes que nos permitan conseguir los mejores niveles de limpieza e higienización al menor coste posible evitando la contaminación alimentaria directa o indirecta que puedan producirse cuando los trabajos de limpieza se realizan por personal que carece de la profesionalidad adecuada.

Los avances tecnológicos que hoy tenemos a nuestra disposición nos permiten garantizar la no contaminación alimentaria y a la vez, los niveles de eficiencia y productividad que nos generaran además de los ahorros indirectos de la falta de limpieza, ahorros directos considerables.

Este curso está dirigido a directores, responsables, jefes de equipos y personal involucrado en las tareas de limpieza de las industrias alimentarias o procesadoras de alimentos.

TEMARIO

- Introducción de la limpieza en la industria alimentaria.
- El concepto de limpieza e higienización en la industria alimentaria.
- Influencia de la higiene en los procesos productivos.
- Limpieza por estética y limpieza por higiene.
- Análisis general de las técnicas de limpieza en la industria alimentaria.
- Identificación de suciedades según tipo de industria.
- Conocimientos de los útiles y utensilios para el desarrollo de la limpieza y su manejo.
- Como combinar los cuatro parámetros que entran en el proceso de limpieza e higienización.
- Conocimiento de los productos y su uso según tipo de superficie y suciedades.
- Procesos correctos según tipo de suciedad.
- La limpieza de máquinas y equipos productivos.
- Influencia del ph en los procesos de limpieza; La neutralización de superficies.
- La limpieza de aluminios, aceros y similares.
- La utilización de vapor en la limpieza de industrias alimentarias.
- La técnica del cañón de espuma y su aplicación.
- La utilización de productos de contacto alimentario.
- La mecanización y automatización de los procesos de limpieza.
- Métodos de limpieza y desinfección usados en industrias procesadoras de alimentos.
- La ozonización de choque en la industria alimentaria.
- Como establecer periodicidades correctas.
- La idoneidad de los diferentes métodos, procesos y programas de limpieza en la industria alimentaria.
- Organización y coordinación del trabajo.

- Estudio de casos y la aplicación práctica.
- La elaboración de programas y protocolos de limpieza para cada industria alimentaria.
- La seguridad en el trabajo de limpieza en una industria alimentaria.

NOTA: el temario de este curso es genérico para industrias alimentarias en general pero puede ampliarse y adaptarse a las características concretas de cada industria procesadora de alimentos, ejemplo: Mataderos frigoríficos, salas de despiece, industrias cárnicas, industrias vitivinícolas, industrias lácteas, salas blancas alimentarias, etc.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

25 de Abril de 2012

Escola d'Enginyeria de Terrassa (EdT) - UPC
C/ Colom, 1
08222 Terrassa - Barcelona

HORARIOS

9:30 – 10:00 Entrega de acreditaciones
10:00 – 13.30 Sesión de mañana
15:30 – 19:00 Sesión de tarde

PRECIOS

Socios o alumnos de la UPC: 315 €
No Socios: 345 €

El precio incluye:

- Asistencia al curso.
- Material didáctico específico.
- Diploma acreditativo.
- Almuerzo.

Confirme su asistencia por:

Correo: CRESCA – UPC

C/ Colom, 1

08222 Terrassa – Barcelona

Teléfono: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25

Email: info@cresca.upc.edu

Internet: www.cresca.upc.edu

ENTIDAD COLABORADORA

