



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Seguridad e higiene en la industria alimentaria

Octubre 2020



IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	ALIMENTOS DIVERSOS
Código:	INAD01
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Valorar los sistemas de autocontrol que regulan la vigilancia higiénico-sanitaria dentro de las industrias alimentarias aplicando “Buenas Prácticas Higiénicas” y de manipulación de alimentos, así como la normativa vigente medioambiental y de gestión de residuos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	10 horas
Módulo 2	Buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos	15 horas
Módulo 3	Sistemas de autocontrol y normas alimentarias	25 horas
Módulo 4	Gestión medioambiental y de los residuos	10 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 60 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Título de Bachiller o equivalente- Título de Técnico Superior (FP Grado Superior) o equivalente las familias profesionales de Química e Industrias alimentarias.- Certificado de profesionalidad de nivel 3 de las familias profesionales de Química e Industrias alimentarias.
Experiencia profesional	No se requiere.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico, arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
Experiencia profesional mínima requerida	Deberá acreditar al menos dos años de experiencia profesional en áreas técnicas y en trabajos relacionados con el ámbito de la calidad en industrias agroalimentarias.
Competencia docente	Será necesario tener formación metodológica y experiencia docente mínima de dos años

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos. - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionado

- 31421065 Técnicos en viticultura y enotecnia
- 31601052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias
- 31601160 Técnicos en implantación de sistemas de calidad
- 32031010 Encargados de industrias alimentarias
- 77011033 Elaboradores de productos cárnicos
- 77011060 Preparadores de jamones
- 7702 Trabajadores de las industrias del pescado
- 7704 Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos (incluidos helados)
- 7705 Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas
- 7706 Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas distintas del vino
- 7707 Trabajadores de la elaboración del vino

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

OBJETIVO

Determinar la adecuación de los sistemas existentes para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones y elaborar un plan de control de plagas en la industria alimentaria teniendo en cuenta la normativa de aplicación.

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Caracterización de los sistemas de limpieza
 - Concepto y niveles de limpieza.
 - Requisitos generales de limpieza
 - Zonas de limpieza
 - Procedimientos de limpieza
 - Productos de limpieza
 - Útiles de limpieza
 - Legislación de limpieza
- Caracterización de la desinfección de equipos
 - Concepto
 - Productos de desinfección

- Desarrollo del control de plagas.
 - Tipos de plagas
 - Medidas preventivas
 - Análisis tratamientos DDD (Desratización, Desinsectación y Desinfección).
 - Elaboración de un plan de control de plagas.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa referente a la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones
- Actitud responsable en el uso de los diferentes tipos de productos de limpieza atendiendo a las medidas protección medioambiental
- Concienciación de la importancia de la elaboración de un plan de control de plagas

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Aplicar las “Buenas Prácticas Higiénicas” en la manipulación y conservación de los alimentos en la industria alimentaria atendiendo a lo establecido en la normativa.

DURACIÓN: 15 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Aplicación de buenas prácticas higiénicas en la industria alimentaria.
 - Diferenciación entre higiene alimentaria y seguridad alimentaria.
 - Identificación de los factores que alteran los alimentos.
 - Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria.
- Repercusión en la salud de la proliferación de microorganismos en los alimentos
 - Análisis de los factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
 - Principales enfermedades causadas por microorganismos contaminantes de los alimentos.
 - Diferenciación entre intoxicación, alergia e intolerancia alimentaria.
- Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
 - Conocimientos sobre la manipulación de alimentos.
 - Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.
 - Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos.
 - Diferenciación entre caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria.
 - Normativa sobre manipulación de alimentos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Actitud responsable en el uso eficiente de las buenas prácticas higiénicas en la industria alimentaria.

- Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa referente a la manipulación de alimentos.
- Concienciación de la repercusión de la mala praxis en la higiene alimentaria en la salud del consumidor.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y NORMAS ALIMENTARIAS

OBJETIVO

Identificar los sistemas de autocontrol existentes en la industria alimentaria, sus principios y forma de implementación, así como las principales normas alimentarias implantadas en el sector.

DURACIÓN: 25 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los sistemas de autocontrol y trazabilidad.
 - Concepto
 - Tipos de sistema de autocontrol.
- Especificaciones de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
 - Condiciones aplicables a los productos
 - Salud, higiene y formación de los trabajadores.
 - Plan de limpieza y desinfección y de condiciones y mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos.
 - Plan de abastecimiento de agua
 - Plan de trazabilidad
 - Plan de proveedores.
- Características del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
 - Concepto de punto crítico, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas
 - Principios del sistema APPCC.
 - Fases de un sistema APPCC.
 - Elaboración de un plan APPCC.
- Reconocimiento de las Normas implantadas en el sector alimentario.
 - Análisis de las normas BRC e IFS.
 - Normas ISO.
- Conocimiento de la legislación básica de la industria alimentaria.
 - Código alimentario internacional
 - Código alimentario español.
 - Normativa de etiquetado de alimentos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes positivas hacia la innovación tecnológica, manejo de internet para búsqueda y consulta de legislación siendo conscientes de su utilidad y de la necesidad de actualización permanente.
- Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa en la implementación de los sistemas de autocontrol de la industria alimentaria.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y DE LOS RESIDUOS

OBJETIVO

Optimizar el uso de los recursos aplicando la normativa en gestión medioambiental en la recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de los residuos de la industria alimentaria.

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Optimización en el uso de los recursos
 - Regla de las “3R” (Reducir, Reutilizar, Reciclar)
 - Impacto ambiental provocado por el uso de los recursos.
 - Estrategias para reducir el consumo de recursos.
- Caracterización de la recogida selectiva de residuos.
 - Conceptos y tipos de residuos.
 - Legislación ambiental.
 - Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Actitud responsable en el uso eficiente de recursos en la industria alimentaria.
- Concienciación de la importancia de las medidas de protección medioambiental en la recogida y tratamiento de los residuos.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.