HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Área: Alimentación
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 420.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

1)conocer la Importancia de la higiene en la industria alimentaria 2) entender los Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias 3) conocer y entender los Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias 4) Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización 5) conocimiento de los Procesos y procedimiento de limpieza, desinfección e higienización 6) Entender las Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria 7) resolver la Incidencia ambiental de la industria alimentaria 8) conocer los Residuos y contaminantes en la industria alimentaria; 9) conocer las Medidas de protección ambiental.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Importancia de la higiene en la industria alimentaria UNIDAD 2. Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias UNIDAD 3. Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria UNIDAD 4. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias UNIDAD 5. Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización UNIDAD 6. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización UNIDAD 7. Incidencia ambiental de la industria alimentaria UNIDAD 8. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria UNIDAD 9. Medidas de protección ambiental

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.