

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, and a grey shape is at the top left. A large grey shape is in the middle, and a teal shape is at the bottom right. The text is centered in the white space between these shapes.

# Guía didáctica

INAD029PO. Limpieza y desinfección en la  
industria alimentaria

## INTRODUCCIÓN

Limpieza y desinfección son dos procesos distintos, claves en la industria alimentaria, que en la mayoría de los casos se realizan por separado. El objetivo de limpiar es eliminar la suciedad y materia orgánica de equipos y superficies, de forma que posteriormente pueda realizarse una desinfección efectiva para eliminar los microorganismos hasta niveles adecuados para garantizar la inocuidad de los alimentos. Es importante comprender que las operaciones de limpieza y desinfección deben considerarse como una etapa más del proceso de producción de los alimentos, y no como una actividad complementaria. Asimismo, el personal responsable de la limpieza y desinfección debe poseer un amplio conocimiento sobre la importancia de la contaminación, los riesgos implicados y las tecnologías de limpieza y desinfección a emplear.

## OBJETIVO GENERAL

Realizar correctamente la limpieza de los espacios de las industrias alimentarias utilizando las técnicas y productos adecuados.

### CONTENIDO FORMATIVO

INAD029PO	Limpieza y desinfección en la industria alimentaria	20 horas
UA1	<b>Alimentos: Contaminación y conservación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos: Contaminación y conservación</li> <li>• Composición de alimentos</li> <li>• Cómo se contaminan los alimentos</li> <li>• Causas y síntomas de las infecciones e intoxicaciones</li> <li>• Cómo conservar los alimentos</li> </ul>	10
	<b>Tiempo total de la unidad de aprendizaje</b>	<b>10</b>
UA2	<b>Técnicas de limpieza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de limpieza</li> <li>• Conceptos básicos en limpieza</li> <li>• Productos de limpieza</li> <li>• Técnicas principales de limpieza</li> <li>• Tipos de superficies</li> <li>• Lucha contra plagas</li> </ul>	8,5
	<b>Tiempo total de la unidad de aprendizaje</b>	<b>8,5</b>
	<b>Actividad de evaluación</b>	<b>1</b>
	<b>Prueba final de evaluación</b>	<b>0,5</b>