



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

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