

# BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ANTE EL COVID-19

Cod.: AQ2009

## DESTINATARIOS

El curso está dirigido los profesionales que realicen limpiezas y desinfecciones para conocer y aplicar estas técnicas de forma adecuada, dirigidas principalmente a la prevención del COVID-19

## OBJETIVOS

- Analizar diferentes tipos de sistema de limpieza
- Conocer los diferentes tipos de productos químicos que existen en el mercado
- Describir las normas generales sobre la utilización de productos, medidas preventivas generales y específicas
- Definir pautas para la desinfección de superficies y espacios habitados
- Conocer los aspectos básicos de comportamiento del COVID-19 para poder llevar a cabo medidas de prevención efectivas
- Seleccionar el tipo de desinfectante efectivo y la dosis adecuada para combatir el COVID-19
- Aplicar las técnicas de desinfección de forma adecuada y teniendo en cuenta el tipo de aplicación

## PROGRAMA

1. Limpieza e higienización
2. Sistemas de limpieza
3. Principales grupos químicos de acción desinfectante
4. Qué es el coronavirus SARS-COV-2 y la COVID-19
5. Permanencia de coronavirus en superficies
6. Biocidas frente al coronavirus SARS-COV-2
7. Ozono frente al coronavirus SARS-COV-2
8. Protocolos de desinfección



**MODALIDAD:**  
Presencial

**DURACIÓN:**  
4 horas

**FECHAS:**  
A consultar

**IMPORTE:** a consultar  
100% bonificable

**Nº DE ALUMNOS:**  
Máximo 25 personas

**FORMADORES:**  
Raquel Soria

## + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com