

BIOCIDAS DE USO POR PERSONAL PROFESIONAL PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cod.: AQ2018

OBJETIVOS

- Proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre el manejo de los productos biocidas tipo 4, utilizados en la desinfección en la industria alimentaria.
- Identificar las diferentes sustancias utilizadas en los procesos de limpieza y desinfección en la industria alimentaria
- Conocer los diferentes procesos que intervienen en las operaciones de limpieza y desinfección, así como los factores que influyen en la calidad de los resultados de un proceso de higiene en el entorno alimentario.
- Identificar problemas frecuentes que pueden surgir durante los procesos de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.
- Cumplir con lo recogido en el Real Decreto 830/2010 que establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, que en su artículo 2 especifica que el personal que aplica productos biocidas de uso por personal profesional debe tener algunos conocimientos y habilidades en el manejo de los productos químicos, y debe ser capaces de utilizar correctamente los equipos de protección individual.



MODALIDAD:

- Presencial
- Aula Virtual

FECHA:

Consultar

DURACIÓN:

4 horas

HORARIO:

Consultar

IMPORTE:

Consultar

(Bonificable para trabajadores de régimen general)

A la finalización del curso se entregará certificado acreditativo.

PROGRAMA

MÓDULO 1 - Higiene y desinfección en la industria alimentaria

MODULO 2- Seguridad en el manejo de los productos químicos (detergente y biocidas de uso profesional) utilizados en la higienización alimentaria

MÓDULO 3 - Uso correcto de los equipos de protección (EPI).DE RECOGIDA

+ INFORMACIÓN

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