

# DISEÑO Y DESARROLLO DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)

Cod.: CA2013

Los planes de prerequisites recogen las prácticas correctas de higiene, que proporcionan las condiciones necesarias que deben reunir las diferentes operaciones del proceso para la producción de alimentos seguros. Todas las empresas del sector alimentario están obligadas por ley a aplicarlos.

Cada plan o programa tiene la finalidad de cumplir un objetivo específico, el cual siempre va dirigido a reducir o eliminar peligros generales y, de esta manera, garantizar la seguridad alimentaria.

El objetivo del Plan de limpieza y desinfección (L+D) es garantizar que todas las instalaciones, superficies, equipos y utensilios utilizados estén debidamente limpios y desinfectados para evitar que sean una fuente de contaminación de los alimentos.

## OBJETIVOS

- Analizar el concepto de higiene alimentaria.
- Conocer en qué consisten las prácticas correctas de higiene.
- Detallar la estructura de un plan de prerequisites, así como la documentación y los registros asociados.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para desarrollar e implantar el plan de limpieza y desinfección que se ajuste a las características de la empresa.

## PROGRAMA

### Módulo 1. Introducción a los planes de prerequisites

1. Higiene alimentaria
2. Aspectos generales de los planes de prerequisites

### Módulo 2. Plan de limpieza y desinfección

1. Aspectos generales del Plan de limpieza y desinfección
2. Desarrollo del Plan de limpieza y desinfección
3. Implantación del Plan de limpieza y desinfección

Estudio del caso. Plan L+D



### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

30 horas

### IMPORTE:

225€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.*

### +INFORMACIÓN

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