



PRERREQUISITOS: MANTENIMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: CA2028

DESTINATARIOS

Esta formación está dirigida a profesionales del sector Agroalimentario (responsables de producción, calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, consultores, responsables y técnicos de laboratorio...) encargado del desarrollo e implementación de los prerrequisitos. Personal que realice o pueda realizar tareas de mantenimiento o su verificación en una industria de manipulación-fabricación de alimentos

OBJETIVOS

- Analizar el concepto de higiene alimentaria.
- Conocer en qué consisten las prácticas correctas de higiene.
- Detallar la estructura de un plan de prerrequisitos, así como la documentación y los registros asociados.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para desarrollar e implantar en Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción a los planes de prerrequisitos

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

Módulo 2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos

1. Aspectos generales del Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
2. Desarrollo del Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
3. Implantación del Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

15 horas

IMPORTE:

110€/alumno

(100% Bonificado 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