



LIMPIEZA E HIGIENIZACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Biocidas

29 julio 2024 | 10:00 a 13:00 Aula Virtual

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



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

FECHA Y HORARIO:

29 julio 2024

MODALIDAD:

Aula virtual

DURACIÓN:

3 horas

IMPORTE:

90€/persona

(Parcialmente bonificado para trabajadores en régimen general; importe que se puede bonificar= 39€/persona)

Una vez finalizado y superado el curso, se emitirá el certificado que acreditará los conocimientos adquiridos.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com

**El curso quedará aplazado si no hay grupo mínimo de participantes.*