

Objetivos del curso

El objetivo del curso es proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre: el manejo de los productos químicos, el uso correcto de los equipos de protección y la limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Dar a conocer los diferentes procesos que intervienen en las operaciones de limpieza así como los factores que influyen en la calidad de los resultados de un proceso de higiene en el entorno alimentario.

Al finalizar el curso, y una vez realizado el test final, el alumno recibirá un diploma acreditativo del aprovechamiento del mismo.

Destinatarios

Personal profesional, técnico y comercial que por sus funciones utilizan productos biocidas de uso por personal profesional.

Trabajadores de la industria alimentaria, responsables de limpieza y todas aquellas personas que en su entorno laboral usen biocidas clasificados como de uso por personal profesional.

Plazas disponibles

80 alumnos

1 – INTRODUCCIÓN

El **nuevo Real Decreto 830/2010** que establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, en su artículo 2 especifica que el personal que aplica productos biocidas de uso por personal profesional, deben tener algunos conocimientos y habilidades en el manejo de los productos químicos, y deben ser capaces de utilizar correctamente los equipos de protección individual.

2 – Curso Formación para el uso de biocidas de uso por personal

MODULO 1 – Seguridad en el Manejo de los productos químicos.

- Riesgo químico
- Clasificación de productos – Pictogramas
- Almacenamiento de productos
- EPI's

MODULO 2 – El uso correcto de los equipos de protección (EPI).

- ¿Qué es un EPI?
- ¿Cómo elegir un EPI?
- Clasificación de los EPI's

MODULO 3 – Higiene y desinfección alimentaria

- Introducción
- Conceptos básicos
- Nivel y Zonas de riesgo
- Detergentes y agentes desinfectantes

MODULO 4 – Plan de Limpieza y Desinfección

- Etapas de la limpieza y desinfección
- Plan de limpieza y desinfección
- Fichas de trabajo - documentación modelo

FORMACIÓN PARA EL PERSONAL QUE APLICA BIOCIDAS DE USO POR PERSONAL PROFESIONAL

Según RD 830/2010, 25 junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.



FORMACIÓN PARA EL PERSONAL QUE APLICA BIOCIDAS DE USO POR PERSONAL PROFESIONAL

Según RD 830/2010, 25 junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.



INSCRIPCIONES

www.higieneambiental.com/cursos

o
formacion@higieneambiental.com

HIGIENE AMBIENTAL CONSULTING, S.L.
www.higieneambiental.com
+ 0034 93.415.51.29



3 – REQUISITOS HARDWARE y SOFTWARE

PC con conexión a internet
Navegador: Internet Explorer 5 o superior

4 – METODOLOGÍA

Modalidad de **e-learning**: todos los contenidos estarán en la red.

El curso está dividido en 4 **módulos**. Después de cada módulo se debe responder un test de **autoevaluación** para ver si se han adquirido los conocimientos de la lección.

Al final de todo el curso se deberá responder un **Test Final** sobre todo el curso entero de *Formación para el personal que aplica biocidas de uso por personal profesional*. Antes de iniciar cualquiera de las partes del curso es recomendable **imprimir los apuntes** del módulo, para seguir mejor la lección y poder apuntar notas y aclaraciones.

Dentro del Campus e-learning en el apartado de **Recursos** hay varios **documentos adjuntos** que también se deben imprimir, contiene información adicional necesaria para poder seguir el curso.

Cada alumno del curso tiene adjudicado un tutor, para cualquier problema o consulta que surja durante el curso. Dentro de Campus e-learning hay un link que pone Mensajes, clicando el link se abre una página nueva donde se puede escribir y mandar el mensaje para comunicarse con el tutor.

Precio del curso

80 € + IVA

100% BONIFICABLE

Para personal que cotiza en régimen general dentro del Estado Español.
Mediante Nuevo Modelo de Gestión de la Formación Profesional Continua.

Duración del curso

10 horas

Curso dirigido por:

Jordi Tapias Oller

- Ingeniero técnico de industrias Alimentarias