higieneambiental.com

Curso e-learning

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Objetivos del curso

El objetivo del curso es proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre 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 de empresas de servicios que por sus funciones trabajan entornos alimentarios.

También está dirigido trabajadores de la industria alimentaria, responsables de limpieza, de control de calidad, o a técnicos y comerciales de empresas de productos de higiene
En definitiva a aquellas personas que requieran un conocimiento adecuado de la higiene en la industria alimentaria

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 6 **obliga a las empresas** de control de plagas a realizar acciones formativas de **formación continua**, y a su vez, en el artículo 5 establece que se tendrán en consideración las estrategias de Control Integrado de Plagas.

2 – Curso Limpieza y desinfección en la Industria Alimentaria

MODULO 1 - Introducción
- Introducción
- Conceptos básicos

MODULO 2 – Factores del proceso de limpieza
- Principios básicos
- Fases del proceso de limpieza

MODULO 3A – Componentes de los detergentes (1)
- Álcalis
- Ácidos
- Neutros

MODULO 3B – Componentes de los detergentes (2)
- Tensioactivos
- Secuestrantes
- Otros componentes

MODULO 4 – La desinfección
- Tipo de desinfectantes
- Sistemas de aplicación

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

higieneambiental.com

Curso e-learning

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Precio del curso

165 euros
**precio sin 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

20 horas

Curso dirigido por

Jordi Tapias Oller

- Ingeniero técnico de industrias Alimentarias

3 – REQUISITOS HARDWARE y SOFTWARE

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

4 – METODOLOGÍA

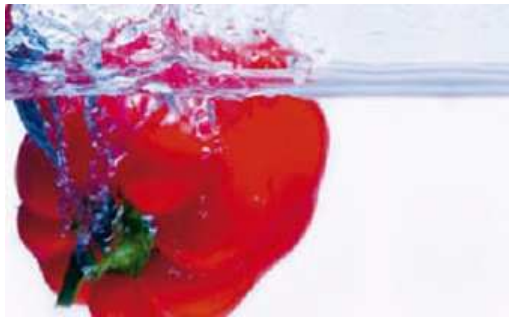
Modalidad de **e-learning**: todos los contenidos estarán en la red.

El curso está dividido en **5 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 *Limpieza y desinfección en la Industria Alimentaria*. 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.



INSCRIPCIONES
www.higieneambiental.com/cursos
o
formacion@higieneambiental.com

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