

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nº HORAS: 6h PRESENCIAL

FECHAS: ABIERTO PLAZO DE MATRÍCULA.

HORARIO: POR DETERMINAR.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA

Este curso esta creado para dotar al alumno de los conocimientos necesarios para llevar a cabo una limpieza y desinfección de las instalaciones alimentarias de una manera óptima. En el curso podrán conocer los procesos y métodos a seguir más apropiados para conseguir los estándares de higiene necesarios en el entorno alimentario

CONTENIDOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA

1. Plan de limpieza y desinfección:
 - Conceptos incluidos en el plan
 - Zonas de riesgo en las instalaciones agroalimentarias.
2. Los productos químicos:
 - Características generales
 - Detergentes
 - Desinfectantes
 - Desincrustantes
 - Espumantes
 - Otros
3. Manipulación y almacenaje de productos químicos:
 - Etiquetaje
 - Fichas técnicas
 - Riesgos
4. Métodos de aplicación en industria agroalimentaria:
 - Aplicación química: dosificación del producto químico
 - Aplicación mecánica: metódicas, equipos y útiles
 - Métodos aéreos
5. Controles:
 - Control visual
 - Control analítico: parámetros y frecuencias

Coste de la Acción Formativa: 75€