

TECNICO EN LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 3.0

Descripción

Esta formación te capacita para realizar y distinguir los procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de producción. Reconocer las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo para evitar riesgos de alteración o deterioro de los productos alimentarios.

Describir los riesgos que para el medio ambiente tiene la actividad de la industria alimentaria y aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos. A lo largo del estudio desarrollaremos aquellos aspectos de mayor relevancia en relación a los procesos de higienización en empresas dedicadas a la alimentación.

Objetivos

- Identificación de higiene en la industria alimentaria, causas, repercusiones y hábitos de trabajo.
- Conocimiento de la normativa vigente aplicables.
- Adquisición de los conocimientos básicos sobre la limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

Audiencia

Todo público

Prerrequisitos

No se requiere conocimientos previos

Acceso a internet

Horas: 10

Contenidos:

Unidad 1: higiene alimentaria

Unidad 2: limpieza y desinfección

Unidad 3: elaboración de un plan de limpieza y desinfección

Unidad 4: técnicas de limpieza y desinfección

Unidad 5: gestión de residuos