

CURSO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Dirigido a:

Dirigido al sector hostelería y al personal relacionado con el puesto de limpieza que quiera conocer y perfeccionar las técnicas de limpieza y desinfección

Objetivos:

Dar a conocer al alumno los procesos de limpieza y desinfección que se deben aplicar a todos los sectores de la industria alimentaria para el correcto funcionamiento de un plan de limpieza.

Contenidos:

UNIDAD 1: HIGIENE Y PRODUCTO FINAL

1. Higiene y producto final
2. Sistema APPCC
3. Dirección de la empresa y la higiene

UNIDAD 2: SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Proceso de limpieza en la industria alimentaria
2. Factores a tener en cuenta para llevar a cabo el proceso de limpieza en una industria alimentaria
3. Tipo de limpieza
4. Productos de limpieza
5. Propiedades y formulación de los detergentes
6. Factores que influyen en la eficacia de los detergentes
7. Utensilios de limpieza
8. Tipos de materiales más frecuentes en la industria alimentaria

UNIDAD 3: PROCESO DE DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Desinfección por medios físicos
2. Desinfectantes químicos
3. Detergentes-desinfectantes
4. Detergentes y desinfectantes ecológicos

UNIDAD 4: SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Objetivos y tipos de limpieza
2. Limpieza manual
3. Limpieza mecánica
4. Procesos autónomos de limpieza

UNIDAD 5: PARTICULARIDAD

1. Sector comidas preparadas
2. Industrias cárnica

UNIDAD 6: PROGRAMA DE PRERREQUISITOS: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CASOS PRÁCTICOS

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Registros
3. Ejemplos de planes de limpieza en distintos sectores
4. Verificación mediante ensayo en laboratorio



Duración:

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 1 jornada de prácticas de 4 horas + 80 horas distancia
DISTANCIA: 80 horas distancia

Precio:

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 345 €
DISTANCIA: 245 €

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

Para más información:
NELSAN ALIMENTARIA S.L.
C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)
TL: 91.672.22.41
Persona de contacto: Gema/Alma email: formacion@nelsanalimentaria.com