

TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA



Dirigido a:

Departamentos de Calidad, producción y en general personal de la industria alimentaria que realiza las tareas de limpieza y desinfección, personal encargado de la definición de los planes de limpieza.

Objetivos:

El objetivo es asentar los principios de las operaciones de limpieza y desinfección y dar a conocer las diferentes estrategias para mejorar las operaciones de higiene de una empresa alimentaria.

Contenidos formativos:

1. Introducción. Clasificación de suciedad. Niveles de riesgo
2. Factores que influyen en las operaciones de L+D
3. Productos detergentes y desinfectantes. Incompatibilidades.
4. Técnicas de limpieza y desinfección.
5. Plan de limpieza: estructura y etapas del programa
6. Documentación del Plan de L+D
7. Control de calidad de las operaciones de L+D.
8. Análisis microbiológicos para el control de la higiene

Duración: 4 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 60,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

Descuentos: PRECIO UNICO

Tipo de Formación: Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación



Tripartita.

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

