



FORMACIÓN

# Formación inicial en higiene y seguridad alimentaria

**Modalidad:** Presencial || **Duración:** 12 horas || **Precio:** consultar web

## Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del Curso "Formación inicial en higiene y seguridad alimentaria". Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

## Destinatarios

El Curso "Formación inicial en higiene y seguridad alimentaria" está dirigido a todos aquellos profesionales que realicen los procesos de limpieza, desinfección y gestión de residuos en la industria alimentaria.

## Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes relacionadas con los procesos de limpieza, desinfección y gestión de residuos en la industria alimentaria.

A la finalización del Curso el alumno será capaz de:

- Conocer y aplicar de forma adecuada los productos, útiles, maquinaria y técnicas de limpieza específicas del sector de la industria alimentaria.
- Comprensión de los procesos de limpieza, desinfección y gestión de residuos.

## Programa

MÓDULO 1: LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO 2: ¿QUÉ ES DESINFECTAR?

MÓDULO 3: NORMAS GENERALES

MÓDULO 4: MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

MÓDULO 5: CONTROL DE LIMPIEZA, PLAGAS Y RESIDUOS

MÓDULO 6: HIGIENE PERSONAL

MÓDULO 7: PLAN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

**Contacto** Telf.: 900 921 292 mail: [formación@bvbs.es](mailto:formación@bvbs.es)