

Curso “Limpieza y desinfección en industria alimentaria”



Objetivo:

Describir los procesos de limpieza y desinfección aplicables a un establecimiento e industria de alimentos, con el de asegurar la inocuidad de los productos que se procesan.

Dirigido a:

Al Personal encargado de desarrollar y ejecutar lo programas de limpieza y desinfección necesarias en una planta de alimentos y establecimientos de servicios de alimentación, asegurando que se lleven a cabo en los momentos indicados y siguiendo los procedimientos establecidos

Temario

1. Introducción y conceptos básicos
2. Factores del proceso de limpieza
3. Componentes de los detergentes
4. Desinfección

Modalidad y duración:

Duración 20 horas,

Modalidad, 15 horas Online en nuestra plataforma www.formacionbiocidas.es

5 horas presenciales.

Información - Reserva de plaza: formacionbiocidas@gmail.com