Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DURACIÓN:

12.00 horas [4.00 hora(s) teórica(s) y 8.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Aspectos básicos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Valorar la importancia de la higiene en la industria alimentaria, destacando los principios, métodos y recursos del programa de saneamiento.	"1,1) Importancia de la higiene en la industria alimentaria. 1,2) El saneamiento. Principios, métodos y recursos. Programa de saneamiento. Manual de saneamiento. 1,3) Nociones sobre contaminación y microorganismos."	1.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (3.00 horas totales)

UNIDAD 2: Procesos de limpieza

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir la contaminación de los alimentos, destacando la acción de los microorganismos, y considerando su clasificación y las medidas de control utilizables.	"2,1) Los procesos de limpieza: objetivo, métodos y agentes de limpieza. 2,2) Agentes químicos: detergentes y desengrasantes. Tipos, propiedades, factores para su selección, modo de acción, métodos de aplicación. 2,3) Recomendaciones de manejo y almacenamiento de materiales de limpieza. 2,4) Calidad del agua. Factores y variables. Recolección y manejo de desechos"	1.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (3.00 horas totales)

UNIDAD 3: Desinfección

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Explicar los procesos de desinfección y de control de plagas, destacando los métodos y tipos de desinfectantes, sus propiedades y factores de selección, considerando el modo de acción y los métodos de aplicación, así como las estrategias de erradicación de plagas.	"3,1) Los procesos de desinfección. Objetivo, métodos y recursos de desinfección. 3,2) Desinfectantes: tipo, propiedades, factores para su selección, modo de acción, métodos de aplicación. 3,3) Recomendaciones de almacenamiento."	1.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (3.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 4: Control de plagas

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Explicar los procesos de desinfección y de control de plagas, destacando los métodos y tipos de desinfectantes, sus propiedades y factores de selección, considerando el modo de acción y los métodos de aplicación, así como las estrategias de erradicación de plagas.		1.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (3.00 horas totales)