








## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 20 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 20 H
	<b>Familia:</b> INDUSTRIA <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y realizar correctamente la limpieza de los espacios de las industrias alimentarias utilizando las técnicas y productos adecuados.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN Y CONSERVACIÓN. 1. Composición de los alimentos. 2. Cómo se contaminan los alimentos. 3. Causas y síntomas de las infecciones e intoxicaciones. 4. Cómo conservar los alimentos. UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA. 1. Conceptos básicos en limpieza. 2. Productos de limpieza. 3. Técnicas principales de limpieza. 4. Tipos de superficies. 5. Lucha contra plagas.		