

OZONO APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Realizar la aplicación de ozono conforme a las buenas prácticas en Industria Alimentaria.

CONTENIDOS

Tema 1. Generalidades sobre el ozono
Propiedades químicas
Obtención y poder desinfectante
Propiedades desinfectantes y antisépticas
Toxicología del ozono
Problemática medioambiental
Tema 2. Aspectos generales de L&D en la industria alimentaria
Necesidad de L&D en la industria alimentaria
Conceptos de limpieza y desinfección
Principales organismos patógenos a combatir
La L&D dentro del APPCC y los estándares IFS y BRC
Tema 3. El ozono como desinfectante
Historia de uso del ozono
Técnicas específicas y novedosas para la aplicación del ozono
Aplicaciones de ozono en la industria alimentaria
Tema 4. Legislación relacionada
Ámbito legislativo
Legislación específica sobre el ozono
PRL aplicado al uso del ozono

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.