

## 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.