

OZONO APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que realicen tareas de limpieza y desinfección en la Industria Alimentaria.

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

Tema 1. Generalidades sobre el ozono

1. Propiedades químicas
2. Obtención y poder desinfectante
3. Propiedades desinfectantes y antisépticas
4. Toxicología del ozono
5. Problemática medioambiental

Tema 2. Aspectos generales de L&D en la industria alimentaria

1. Necesidad de L&D en la industria alimentaria
2. Conceptos de limpieza y desinfección
3. Principales organismos patógenos a combatir
4. La L&D dentro del APPCC y los estándares IFS y BRC

Tema 3. El ozono como desinfectante

1. Historia de uso del ozono
2. Técnicas específicas y novedosas para la aplicación del ozono
3. Aplicaciones de ozono en la industria alimentaria

Tema 4. Legislación relacionada

1. Ámbito legislativo
2. Legislación específica sobre el ozono
3. 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.