

BIOCIDAS TIPO 4. DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: BIOCIDAS
Modalidad: Presencial
Duración: 16 h
Precio: Consultar

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

DESTINATARIOS

Profesionales que traten con productos biocidas utilizados en la desinfección de superficies que estén en contacto con alimentos y piensos.

OBJETIVOS

Proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre el manejo de los productos biocidas tipo 4, utilizados en la desinfección en la industria alimentaria.

Identificar las diferentes sustancias utilizadas en los procesos de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

Conocer los diferentes procesos que intervienen en las operaciones de desinfección, así como los factores que influyen en la calidad de los resultados de un proceso de higiene en el entorno alimentario.

Identificar problemas frecuentes que pueden surgir durante los procesos de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

Cumplir con lo recogido en el Real Decreto 830/2010 que establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, que en su artículo 2 especifica que el personal que aplica productos biocidas de uso por personal profesional debe tener algunos conocimientos y habilidades en el manejo de los productos químicos, y debe ser capaces de utilizar correctamente los equipos de protección individual.

Conocer la normativa de aplicación.

CONTENIDOS

1. Introducción
 1. Definición de biocida. Tipos
 2. Real Decreto 830/2010
 3. Restricciones de uso
- Todos los públicos
Personal profesional
Personal especializado
4. Biocidas TP4
 2. Seguridad en el manejo de biocidas para la higiene alimentaria
1. Riesgo químico
 2. Clasificación de PQ
 3. CLP-Etiqueta
 4. FDS
 5. Registro
- R. Plaguicidas

- R. Biocidas
- 6. Otros productos (detergentes)
- 7. Búsqueda de biocidas para la higiene alimentaria en los registros oficiales
- 3. Seguridad en el uso de biocidas TP4
- 1. Almacenamiento
- 2. Problemas ambientales
- 3. Resistencias
- 4. Manipulación
- 5. EPI´s
- 6. Eliminación de envases
- 4. Higiene y desinfección alimentaria
- 1. Introducción
- 2. Conceptos básicos
- 3. Nivel y zonas de riesgo
- 4. Plan de autocontrol
- 5. Plan de L y D
- 1. Etapas de la L y D
- 2. Plan de L y D
- 3. Registro de operaciones
- 6. Uso correcto EPI´s
- 1. Introducción
- 2. Clasificación
- 3. Uso correcto de EPI´s
- 7. Prevención y primeros auxilios

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas presenciales para poder acceder a la prueba final y aprobar el examen final con una nota mínima de un 5.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba teórica presencial de 1 hora de duración, cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.

La prueba presencial consistirá en un examen tipo test multirespuesta, siendo sólo una de ellas la correcta. La puntuación de la prueba será numérica, valorando cada pregunta con un punto sobre el total si es correcta y cero puntos si no se contesta o es errónea. La puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10, y se considerará apto si obtiene un mínimo de 5 puntos.