

BIOCIDAS TIPO 4. DESINFECCION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: BIOCIDAS
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 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

-

CONTENIDOS

Introducción

Definición de biocida. Tipo

Real Decreto 830/2010

Restricciones de uso

- Todos los públicos
- Personal profesional
- Personal especializado

Biocidas TP4

Seguridad en el manejo de biocidas para la higiene alimentaria

Riesgo químico

Clasificación de PQ

CLP-Etiqueta

FDS

Registro

- R. Plaguicidas
- R. Biocidas

Otros productos (detergentes)

Búsqueda de biocidas para la higiene alimentaria en los registros oficiales

Seguridad en el uso de biocidas TP4

Almacenamiento

Problemas ambientales

Resistencias

Manipulación

EPI´s

Eliminación de envases

Higiene y desinfección alimentaria

Introducción

Conceptos básicos

Nivel y zonas de riesgo

Plan de autocontrol

Plan de L y D

Etapas de la L y D

Plan de L y D

Registro de operaciones

Uso correcto EPI´s

Introducción

Clasificación

Uso correcto de EPI´s

Prevención y primeros auxilios

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.