

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.