

## Biocidas de Uso por Personal Profesional



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

Proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre el manejo de los productos químicos, el uso correcto de los equipos de protección y la limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

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

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 (productos autorizados para este uso en la Resolución de Inscripción en el Registro Oficial de Biocidas para su uso en el ámbito laboral), deben tener algunos conocimientos y habilidades en el manejo de los productos químicos, y deben ser capaces de utilizar correctamente los equipos de protección individual.

### CONTENIDOS

MÓDULO 1 - Seguridad en el Manejo de los productos químicos.

Riesgo químico

Clasificación de productos - Pictogramas

Almacenamiento de productos

EPI's

MÓDULO 2 - El uso correcto de los equipos de protección (EPI).

¿Qué es un EPI?

¿Cómo elegir un EPI?

Clasificación de los EPI's

MÓDULO 3 - Higiene y desinfección alimentaria

Introducción

Conceptos básicos

Nivel y Zonas de riesgo

Detergentes y agentes desinfectantes

MÓDULO 4 - Plan de Limpieza y Desinfección

Etapas de la limpieza y desinfección

Plan de limpieza y desinfección

Fichas de trabajo - documentación modelo