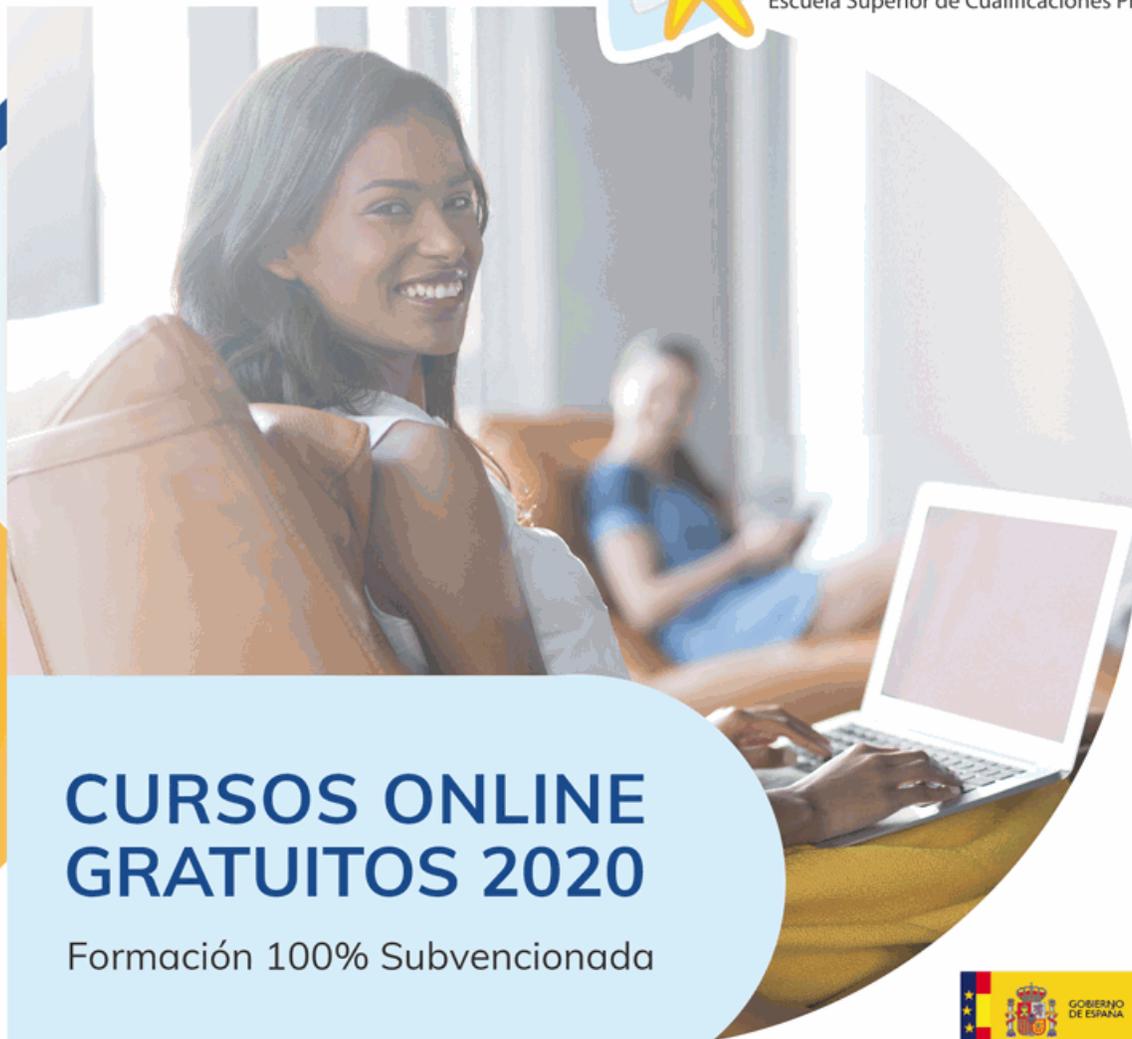




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria Gratis

Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria Gratis



DURACIÓN:
20 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

La limpieza y desinfección en la industria alimentaria debe ser contemplado por las empresas como dos fases cruciales en el proceso productivo. Un profesional con una buena formación sobre la composición y conservación de alimentos así como sobre técnicas de limpieza evitará contaminaciones cruzadas ocasionadas por prácticas inadecuadas de higiene. ¡Aprovecha ahora y fórmate con el Curso de Limpieza en la industria alimentaria gratis!

Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria Gratis

OBJETIVOS

Estudiar la composición de los alimentos.

Saber cómo se contaminan los elementos y qué causas o síntomas conllevan las infecciones e intoxicaciones.

Aprender a conservar correctamente los alimentos.

Profundizar en las diferentes técnicas de limpieza, sabiendo identificar los tipos de superficies así como los distintos productos de limpieza existentes para ello.

Conocer los protocolos de lucha contra plagas.

PARA QUE TE PREPARA

El Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria te ofrecerá una formación completa sobre el proceso de limpieza y desinfección alimentaria y estarás preparado para realizar tanto una buena conservación de alimentos como para supervisar y controlar las técnicas de limpieza que se lleven a cabo a lo largo del proceso de producción de los alimentos.

SALIDAS LABORALES

Una vez hayas realizado el Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria estarás especializado en este ámbito y podrás optar a cargos desempeñados en la industria agroalimentaria tales como técnico de limpieza, responsable de limpieza, limpiador, supervisor de la higiene en el proceso productivo, entre otros.

TITULACIÓN

Titulación de INAD029PO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 20 horas expedida por la Administración Pública



Curso de Limpieza en la Industria Alimentaria Gratis

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN Y CONSERVACIÓN.

- 1.Composición de los alimentos.
- 2.Cómo se contaminan los alimentos.
- 3.Causas y síntomas de las infecciones e intoxicaciones.
- 4.Cómo conservar los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA.

- 1.Conceptos básicos en limpieza.
- 2.Productos de limpieza.
- 3.Técnicas principales de limpieza.
- 4.Tipos de superficies.
- 5.Lucha contra plagas.

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD029PO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación