CUALIFICA2
Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U

CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL · SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Limpieza Y Desinfección en la Industria Alimentaria Gratis

Curso de Limpieza Y Desinfección 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 industria alimentaria es un sector que está expuesto a rigurosos controles que garanticen un nivel de calidad y seguridad. Por e y desinfección de los alimentos son fases determinantes antes de su comercialización. Esto hace que y las empresas busquen a pr conocimientos actualizados y ampliados en este ámbito. ¡No esperes más y amplia tu formación con este Curso Gratis de Limpie Industria Alimentaria!

Curso de Limpieza Y Desinfección en la Industria Alimentaria Gratis

OBJETIVOS

Conocer la composición básica de los alimentos.
Aprender las causas y los síntomas de las infecciones e intoxicaciones creadas por alimentos contaminados.
Estudiarlas principales técnicas de limpieza de alimentos, utilizando los productos de limpieza adecuados para cada alimento.
Conocer los protocolos de actuación en caso de plaga.

PARA QUE TE PREPARA

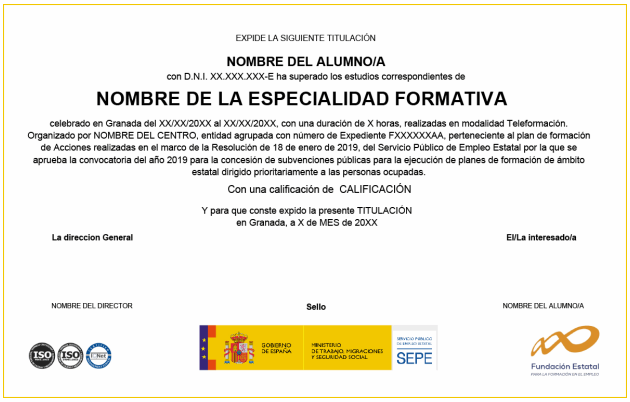
Este Curso Gratis de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria te permite conocer las diferentes técnicas de limpieza
espacios industriales, para poder desarrollar el trabajo de manera profesional sin poner en riesgo la salubridad de los alimentos. E
la composición de los alimentos y detectar si los productos están contaminados. Además, estarás capacitado para actuar en base a
plaga.

SALIDAS LABORALES

Tras realizar el Curso Gratis de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria aquellas personas que trabajen en este ámbit
profesional a especializarse en los procesos de limpieza y desinfección de los productos y maquinarias alimentarias, optando a pu
como especialista en técnicas de limpieza o responsable de la seguridad alimentaria, 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


EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XX.XXX.XXX-E ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXAA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a X de MES de 20XX

La direccion General — El/La interesado/a

NOMBRE DEL DIRECTOR — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

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 (SEC 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 tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de a una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t 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 e participación en pdf que le presentamos continuacion:

Solicitud de Participación