

## HIGIENE Y DESINFECCIÓN EN AGRICULTURA



### AREA FORMATIVA

**AGRÍCOLA**

### DURACIÓN

**30/16 horas**

### MODALIDAD

**MIXTA/ PRESENCIAL**

### OBJETIVOS :

- *Proporcionar al personal que trabaja en la industria cárnica los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección de las instalaciones y enseres.*

### CONTENIDOS:

- *DISEÑO, HIGIENE Y CALIDAD EN LA HOSTELERÍA*
- *FACTORES IMPLICADOS EN LA HIGIENE.*
- *SISTEMAS DE APLICACIÓN DE LA HIGIENE.*
- *DETERGENTES Y DESINFECTANTES: CARACTERÍSTICAS Y MODO DE EMPLEO. PRODUCTOS ECOLÓGICOS.*
- *APLICACIÓN DE LA HIGIENE EN LA HOSTELERÍA*
- *ACCIONES ESPECIALES DE LA HIGIENE: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN. PROGRAMA DE HIGIENE INTEGRAL Y NORMAS GENERALES DE HIGIENE.*

### MATERIAL:

*El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.*

### PRESUPUESTO:

**MIXTA 210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

**PRESENCIAL**(mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

### OBSERVACIONES:

*Las prácticas se realizarán en los terrenos de la propia empresa y la formación teórica en nuestras instalaciones en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.*

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

### PERFIL DEL MONITOR:

*Diplomado Universitario o titulación superior relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia profesional en la familia profesional.*

**\* NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**