

CURSO AVANZADO



BONIFICA TU FORMACIÓN

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

MODALIDAD: Mix (Presencial Y Online)

FECHAS, HORARIO y UBICACIÓN:

PRESENCIAL: 9 y 10 de abril de 10:00 a 14:00 h y de 15:30 a 19:30 h.

Seminario San Atilano. Pl. Seminario, 2, 49003, Zamora

ONLINE (vía Teams): 15 y 16 de abril de 16:30h a 18:30h

DURACIÓN: 20 horas



PROFESORADO:

- M^o Esperanza Gallego Rodríguez. Consultora y auditora de Sistemas GFSI. Responsable departamento Calidad-Máster IME (Universidad de Salamanca)
- Iván López Zarza. Jefe de mercado adjunto Industrias Lácteas. Kersia Group.
- Eva Pérez, Area Sales Manager y Bernardino Isabel, Key Account Manager. Diversey – A Solenis Company.
- Ana Redondo Pérez. Asesora de empresas de Seguridad Alimentaria y Técnico responsable de control de plagas.

DIRIGIDO A:

- Trabajadores del sector lácteo con conocimientos previos sobre APPCC y métodos de limpieza y desinfección.
- Técnicos de calidad de la industria láctea.
- Personal que desarrolla su actividad en la industria láctea con capacidad para elaborar procedimientos de autocontrol en una industria alimentaria.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un adecuado sistema para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones y elaborar un plan de control de plagas en la industria alimentaria teniendo en cuenta la normativa de aplicación.

OBJETIVO GENERAL

A través de este curso se pretende que los alumnos:

- Adopten una actitud responsable en el uso de los diferentes tipos de productos de limpieza atendiendo a las medidas protección medioambiental.
- Asimilen el valor del estricto cumplimiento de la normativa referente a la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
- Se conciencien de la importancia de la elaboración de un plan de control de plagas.

CONTENIDO

1. Identificación de aspectos básicos sobre limpieza y desinfección de instalaciones y equipamientos industriales. Procedimientos, control y verificación. Legislación aplicable.
2. Aplicación de las medidas preventivas en la limpieza y desinfección de instalaciones y equipamientos industriales.
3. Control de biofilms y psicrofilos más frecuentes en la industria láctea.
4. Limpieza y desinfección de CIPs.
5. Limpieza y desinfección de tanques, superficies y recipientes por vía húmeda.
6. Limpieza de membranas de ósmosis inversa y ultrafiltración.
7. Desarrollo del plan de control de plagas.

Patronos: **240€** | No Patronos: **300€**
(IVA incluido)

(*) El curso es subvencionable a través de la FUNDAE. La Escuela Internacional de Industrias Lácteas, dispone de un servicio externo para gestionar las subvenciones a aquellas empresas interesadas y que dispongan de crédito.