

MÓDULO 6

PROTOCOS DE LIMPIEZA

MODALIDAD: Presencial

DURACIÓN: 8 horas

FECHA: 16 de octubre

HORARIO: 09:30-13:30 h y 15:00-19:00 h



OBJETIVOS

Con este curso se pretende formar a los alumnos para que sean capaces de realizar de manera correcta y segura, la limpieza de los obradores, salas de fabricación, equipos y materiales, utilizando los productos y procedimientos adecuados en cada caso.

- También se les introducirá en el funcionamiento de un sistema de limpieza CIP.

DIRIGIDO A

1. Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
2. Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.

CONTENIDO

1. Introducción: conceptos y definiciones
2. Productos químicos
3. Procedimientos de limpieza (equipos y material)
4. Introducción a los CIPs
5. Seguridad de los productos químicos
6. DEMOSTRACIÓN EN OBRADOR

Patronos: **140€** | No Patronos: **154€**
(IVA incluido)