

Organiza:



Financia:



SEGURIDADE E HIXIENE NA INDUSTRIA ALIMENTARIA (60 HORAS)



Do 25 de novembro ao 19 de decembro de 2024

Sesión presencial:

28 de novembro: 16:00 – 21:00 h.

COMPETENCIAS/OBXECTIVOS:

Realizar operacións de limpeza e hixiene xeral de equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas.

PROGRAMA/CONTIDOS (55 online + 5 presenciais)

- Importancia da hixiene na industria alimentaria.
- Principais procesos, instalacións e requisitos hixiénico-sanitarios das distintas industrias alimentarias.
- Produtos utilizados para a limpeza e desinfección nas industrias alimentarias.
- Equipos, utensilios e maquinaria de saneamento.
- Procesos e procedementos de limpeza.
- Normas e prácticas de hixiene na industria alimentaria.
- Impacto ambiental da industria alimentaria.
- Residuos e contaminantes na industria alimentaria.
- Medidas de protección ambiental.

DESTINATARIOS

Ainda que está dirixido a todo tipo de público, seleccionárase preferentemente a empresarios e traballadores de empresas do sector agroalimentario así como desempregados e emprendedores interesados en adquirir coñecementos para mellorar as súas opción de acceso a un emprego ou autoemprego no sector.

 **INSCRIPCIÓN**