

Ficha de curso

## TÉCNICO EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### Descripción

Esta formación te capacita para realizar y distinguir los procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de producción.

Reconocer las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo para evitar riesgos de alteración o deterioro de los productos alimentarios.

Describir los riesgos que para el medio ambiente tiene la actividad de la industria alimentaria y aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos.

A lo largo del estudio desarrollaremos aquellos aspectos de mayor relevancia en relación a los procesos de higienización en empresas dedicadas a la alimentación.

### Objetivos

- Conocer los sistemas de aprovechamiento energético de la biomasa; es decir, de que maneras se puede obtener energía a través de la biomasa.
- Conocer en principio como se evalúan los recursos biomásicos de los que se dispone en una zona determinada, llamada zona de estudio.
- Conocer el proceso de obtención tanto de biodiesel como de bioetanol con sus ventajas e inconvenientes.
- Conocer qué se conoce como biomasa residual húmeda, de dónde se obtiene y qué usos se le pueden dar.
- Conocer la composición y características de los RSU y su efecto sobre el medio ambiente, así como, de qué formas se pueden gestionar sistemas de recogida y tratamiento.
- Conocer las tecnologías que hay en el mercado de las diferentes calderas de aprovechamiento de la biomasa, tanto para uso doméstico como para la generación de electricidad.

### Audiencia

Todos los públicos

### Prerrequisitos

No se requiere conocimientos previos.

**Horas: 60**

**Tutor:**

Contenidos: Virginia Lobo Fernandez DNI 71770429X

Metodología: Judit Alvarez López DNI 53649427-H

## **Contenido**