



FORMACIÓN PROFESIONAL Y TÉCNICA

PUEPT - Programa Universitario de
Educación Profesional y Técnica



Curso Procedimientos de Higiene en la Producción de Alimentos Artesanales

Unidad 1

1. Importancia y objetivos de la higiene en establecimientos elaboradores de Alimentos.
2. Conceptos de limpieza, desinfección, higienización y esterilización. Distintos tipos de suciedad.

Unidad 2

4. Características de los principales agentes de limpieza y desinfección.
5. Factores a tener en cuenta cuando se utilizan sustancias desinfectantes
6. Diluciones recomendadas de los distintos agentes según las superficies a tratar.

Unidad 3

7. Distintos tipos de procedimientos de limpieza y desinfección.