



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

**DISEÑO Y DESARROLLO
DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (30h)**

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, 01 de diciembre 2017

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

DISEÑO Y DESARROLLO DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (30h)

Módulo 1. Introducción a los planes de prerequisites

Unidad 1. Higiene alimentaria

1. Concepto de higiene alimentaria
2. Prácticas correctas de higiene: planes de prerequisites
3. Principales planes o programas

Unidad 2. Aspectos generales de los planes de prerequisites

1. Objetivo de los planes de prerequisites
2. ¿Cómo se diseñan y aplican los planes de prerequisites?
3. Estructura formal de los planes de prerequisites

Módulo 2. Plan de limpieza y desinfección

Unidad 1. Aspectos generales del Plan de limpieza y desinfección

1. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
2. Responsables del plan de limpieza y desinfección

Unidad 2. Desarrollo del Plan de limpieza y desinfección

1. Diagrama de flujo del proceso de limpieza y desinfección
2. Identificación de elementos que se deben limpiar y desinfectar
3. Proceso de higienización
4. Documentos generados en la higienización

Unidad 3. Implantación del plan de limpieza y desinfección

1. Vigilancia del plan de limpieza y desinfección
2. Tipos de vigilancia
3. Acciones correctoras
4. Registros

