

Ficha técnica:**BIOCIDAS DE USO PROFESIONAL****Nombre del Curso:**

Curso de formación para la Utilización correcta de biocidas de uso profesional.

Formas de contacto:

Email: info@asonaman.es

Tlf: 900 696 550 llamada gratuita desde España.

WhatsApp: 900 696 550

Coste:

7 € (Este curso está incluido en el Pack 7 PDF)

Desde el panel de gestión de grupos puede obtener un descuento de hasta el 43%.

Para los alumnos que tengan activado el Pack previamente, ya sea por que se lo ha pagado un gestor de grupos o se lo han pagado ellos mismos, el coste de los certificados en formato digital PDF será de 0€.

Objetivos de la acción formativa:

- ✓ Reconocer los diferentes tipos de productos biocidas disponibles en el mercado y saber distinguir cuáles se deben utilizar según los usos previstos y las necesidades.
- ✓ Reconocer y comprender los diferentes tipos de riesgos químicos, especialmente relacionados con el uso de biocidas.
- ✓ Identificar la peligrosidad de los productos biocidas y conocer cómo se clasifican según esta característica.
- ✓ Reconocer los diferentes pictogramas que informan sobre las características de los productos biocidas, así como saber leer y comprender las fichas de seguridad de los productos.
- ✓ Conocer las normas correctas de almacenamiento de productos biocidas y las posibles incompatibilidades entre ellos.
- ✓ Saber cómo gestionar correctamente los residuos de los productos biocidas, tanto envases como utensilios de aplicación.
- ✓ Reconocer la utilidad y necesidad del uso de equipos de protección para los trabajadores.
- ✓ Identificar los equipos de protección necesarios para cada uso.

- ✓ Conocer y saber aplicar los procedimientos de limpieza correctos según las necesidades.
- ✓ Conocer las diferencias entre los diversos tipos de productos de limpieza y saber intervenir sobre los factores que influyen en la eficacia de la limpieza.
- ✓ Conocer y saber aplicar los procedimientos de desinfección idóneos según las necesidades.
- ✓ Conocer las diferencias entre los diversos tipos de biocidas desinfectantes y saber intervenir sobre los factores que influyen en la eficacia de la desinfección.
- ✓ Conocer los fundamentos básicos del control de plagas.
- ✓ Conocer los productos biocidas disponibles para el control de plagas, sus condiciones de aplicación y los riesgos que presentan para la salud.
- ✓ Aplicar medidas de seguridad en el uso de biocidas plaguicidas con el fin de evitar riesgos para la salud y para el medio ambiente.
- ✓ Saber elaborar y mantener un Plan de Plagas.

Índice del curso:

Tema 1: Introducción al uso de biocidas

- 1.1 Introducción
- 1.2 Definición de biocida
- 1.3 Tipos de biocidas
- 1.4 Sustancias activas
- 1.5 Registro de biocidas
- 1.6 Usos previstos

Tema 2: Manejo seguro de productos químicos

- 2.1 Riesgo químico
 - 2.1.1 Vías de entrada de los contaminantes químicos al corriente sanguíneo.
- 2.2 Clasificación de los productos químicos por su peligrosidad
 - 2.2.1 Pictogramas.
- 2.3 Identificación del producto químico
 - 2.3.1 Etiqueta
 - 2.3.2 Documento de autorización
 - 2.3.3 Ficha de seguridad
 - 2.3.4 Ficha técnica
- 2.4 Manipulación y almacenamiento
 - 2.4.1 Buenas prácticas de manipulación
 - 2.4.2 Buenas prácticas de almacenamiento
- 2.5 Reactividad e incompatibilidades
- 2.6 Gestión de residuos
- 2.7 Primeros auxilios en caso de accidente o intoxicación por biocidas

Tema 3: Equipos de protección de los trabajadores

- 3.1 Obligaciones de la empresa y del trabajador
 - 3.1.1 Obligaciones de las empresas
 - 3.1.2 Obligaciones de los trabajadores
- 3.2 Medidas de protección colectiva
- 3.3 Equipos de protección individual
 - 3.3.1 Definición
 - 3.3.2 Características generales (reglamento ue 2016/425)
 - 3.3.3 Marcado ce y trazabilidad
 - 3.3.4 Cómo elegir correctamente un epi
 - 3.3.5 Clasificación
 - 3.3.6 Tipos de epi relacionados con el riesgo químico

Tema 4: Procedimientos de limpieza y su importancia

- 4.1 Conceptos importantes
- 4.2 Principios básicos de la limpieza
 - 4.2.1 Tipos de suciedad
 - 4.2.2 Parámetros que influyen en el proceso de limpieza
 - 4.2.3 Procesos químicos relacionados con la eliminación de suciedad de las superficies
- 4.3 Productos químicos para la limpieza
 - 4.3.1 Ecolabel
- 4.4 Zonas de riesgo y niveles de limpieza
- 4.5 Etapas y procedimientos de limpieza
- 4.6 Plan de limpieza (incluye la desinfección)
 - 4.6.1 Aspectos a tener en cuenta a la hora de desarrollar un plan de limpieza
- 4.7 Controles y medidas educativas

Tema 5: La desinfección y el uso correcto de biocidas desinfectantes

- 5.1 Fundamentos de la desinfección
- 5.2 Métodos de desinfección
 - 5.2.1 Desinfección térmica
 - 5.2.2 Desinfección química
 - 5.2.3 Otros métodos de desinfección. Avances tecnológicos.
- 5.3 Biocidas desinfectantes
- 5.4 Control de la eficacia de la desinfección
- 5.5 Combinación de limpieza y desinfección

Tema 6: Control de plagas y el uso correcto de biocidas plaguicidas

- 6.1 Fundamentos del control de plagas
- 6.2 Descripción de los biocidas plaguicidas
- 6.3 El uso de los biocidas plaguicidas y los riesgos para la salud. Medidas de seguridad para su aplicación
- 6.4 plan de plagas

Bibliografía

Legislación consultada

Obras, guías y documentos técnicos consultados

Webs consultadas

Tipo de formación:

Teleformación a través del sitio web www.asonaman.es

Demanda del mercado:

Tanto el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, como el Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, indican la obligatoriedad de mantener la limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria, herramientas y de más parámetros de las industrias alimentarias.

Debido a la gran importancia de este proceso para evitar potenciales peligros en los alimentos, el Plan de Limpieza corresponde a un plan específico de los Prerrequisitos de higiene y trazabilidad (RPHT).

Para poder realizar correctamente la higienización de las instalaciones y gestionar la documentación relativa a este plan, es recomendable que todo el equipo de trabajo de la empresa relacionado con dicha tarea esté formado en la materia.

Además, el artículo 2 del Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, establece en su apartado f, que los biocidas de uso profesional son productos autorizados en la Resolución de Inscripción en el Registro Oficial de Biocidas para su uso en el ámbito laboral; e indica de forma específica que, para su uso, el personal aplicador debe tener algunos conocimientos y habilidades en el manejo de los productos químicos, y ser capaz de utilizar correctamente los equipos de protección individual (EPI), en caso necesario.

Esta acción formativa se basa en los requerimientos de la norma UNE 66181/2012 referente a la Gestión de la Calidad de la Formación Virtual, estando ASONAMAN certificada en dicha norma de calidad.

Por este motivo, nuestros certificados de formación pueden ser utilizados por las organizaciones que tienen implantada la Norma UNE-EN ISO 9001 sobre los sistemas de la Gestión de la Calidad, para dar cumplimiento al apartado 6.2 (Recursos Humanos) al "proporcionar la formación necesaria a sus empleados y garantizar su competencia".

Formación necesaria para acceder con éxito al curso:

Formación Obligatoria: No se precisa ninguna formación específica para acceder al curso.

Formación Recomendada: Para asimilar los conocimientos del curso de manera más efectiva se recomienda poseer formación en Higiene Alimentaria para Manipulador de Alimentos.

Se requiere una edad mínima de 14 años para el uso legal de la plataforma on-line de www.asonaman.es

Dedicación necesaria por parte del alumno:

El tiempo estimado para la correcta realización de la acción formativa es de 10 h.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

El alumno dispone de total libertad para acceder a los contenidos del curso, tanto para ampliar como para renovar sus conocimientos cuando quiera.

Hardware necesario:

Cualquier dispositivo que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web www.asonaman.es

Software necesario:

Cualquier navegador Web que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web www.asonaman.es

Visor de archivos PDF, como por ejemplo Acrobat Reader.

Reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

Los alumnos que realicen la formación de ASONAMAN en la correcta utilización de biocidas de uso profesional, ampliarán su capacidad para integrarse en el mercado laboral, ya que dispondrán de la formación adecuada en lo tocante a la correcta limpieza y desinfección de instalaciones en la industria agroalimentaria europea y el uso adecuado de los biocidas de uso profesional.

La higienización tanto de las instalaciones, maquinarias y paramentos en la industria agroalimentaria, como la higiene personal de los manipuladores de alimentos es una de las etapas más importantes para evitar un gran número de peligros que pueden afectar a los alimentos, como se recoge del Reglamento CE 852/2004 y el Reglamento CE 853/2004.

Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor reconocimiento de la formación para la empleabilidad de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Se otorga un certificado de formación a aquellos alumnos que superan la prueba de evaluación final sobre los conocimientos adquiridos.

El certificado de formación que se recibe con esta acción formativa en www.asonaman.es no tiene caducidad, ya que una vez que se ha obtenido, el alumno puede volver a realizar el curso tantas veces como quiera, y tras superar de nuevo con éxito la prueba de evaluación final, conseguirá un nuevo certificado en formato PDF con fecha actualizada, a coste 0 €.

El alumno puede solicitar recibir el certificado de formación en el formato que más le convenga:

FORMATO DIGITAL

- Certificado en formato PDF tamaño DIN A4

Es obligatorio porque lleva la firma digital de la FNMT Fábrica Nacional de Moneda y Timbre que acredita que es original.

Se recibe por email, por WhatsApp, o por descarga directa desde el panel del alumno en la web.

FORMATOS FÍSICOS

- Certificado en formato Tarjeta de plástico tamaño CR80 (tipo DNI)
- Certificado en formato Diploma impreso tamaño DIN A5

No son obligatorios, son opcionales y se reciben por correo postal en la dirección indicada por el alumno con un coste adicional de 10€/unidad y formato.

No es obligatoria ni necesaria la solicitud de todos los formatos del certificado de formación por parte del alumnado.

Metodología de aprendizaje:

Diseño didáctico instruccional:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor diseño didáctico instruccional de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La metodología de enseñanza/aprendizaje de este curso se basa en una combinación del aprendizaje tradicional y el basado en casos.

Las actividades de aprendizaje asociadas a esta acción formativa son:

- ✓ Lectura de los temas teóricos desarrollados por un experto en la materia.
- ✓ Lectura de los casos prácticos que representan situaciones concretas relacionadas con la aplicación real de los conocimientos adquiridos en esta acción formativa.

- ✓ Realización de test de repaso de cada tema en los que se divide la acción formativa.
- ✓ Realización de la prueba de evaluación final de la acción formativa.

El estudio del curso para el aprendizaje es lineal, ya que no se permite el acceso al tema siguiente si no se ha realizado el test de repaso del tema anterior.

La prueba de evaluación final se compone de 20 preguntas seleccionadas de forma aleatoria entre un conjunto de aproximadamente 100 preguntas, representativas de todos los temas que conforman la acción formativa.

Los formatos del conjunto total de preguntas son: indicar verdadero / falso, ordenar las casillas y marcar las opciones correctas de una serie.

Para superar con éxito la prueba de evaluación final, el alumno debe contestar correctamente por lo menos el 50% de las preguntas.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

Si el alumno no aprueba la prueba de evaluación final, tiene la opción de repetirla tantas veces como sea necesario.

Siempre que se repitan los test de repaso de cada tema o la prueba de evaluación final, las preguntas serán una nueva selección aleatoria.

Recursos formativos y actividades de aprendizaje:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor recursos formativos y actividades de aprendizaje de esta actividad formativa es de 4 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Los recursos formativos de la actividad de aprendizaje son:

- ✓ Manual teórico con la información necesaria elaborado por expertos en la materia.
- ✓ Caso práctico de cada tema en los que se divide la acción formativa.
- ✓ Test de repaso de cada tema en los que se divide la acción formativa compuesto por un conjunto de preguntas aleatorias del tipo: indicar verdadero / falso, ordenar las casillas y marcar las opciones correctas de una serie.
- ✓ Prueba de evaluación final de la actividad formativa.

El personal que interviene en el diseño, desarrollo, gestión de contenidos y tutorización de esta acción formativa virtual dispone de formación específica para la docencia y conocimientos técnicos específicos sobre la materia impartida.

Desde el sitio web www.asonaman.es, el alumno puede consultar o descargar cada tema para su estudio en formato PDF.

Tras el estudio del tema deberá realizar un test de repaso, compuesto por 4 preguntas aleatorias relacionadas con el tema.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

El alumno puede repetir tanto los test de repaso de cada tema como la prueba de evaluación final tantas veces como sea necesario.

Una vez realizado el test de repaso del tema estudiado, el alumno puede avanzar en su aprendizaje teniendo acceso al tema siguiente.

Si el alumno tiene dudas con la materia del curso, puede ponerse en contacto con el tutor a través de los medios de contacto indicados en el punto 2 de esta ficha.

El sitio web www.asonaman.es dispone de una guía didáctica para el alumno con información sobre el curso.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

Tutoría:

★★★★★

El nivel de calidad del factor tutorías de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Cada curso dispone de un tutor que estará disponible a través de los medios indicados en el apartado 2 de esta ficha, con el fin de resolver al alumno cualquier duda sobre el temario, el avance del alumno en la acción formativa o el funcionamiento de la plataforma.

El **tutor pedagógico** de esta acción formativa es:

JUAN BERNARDO MAGÁN COVES

con estudios de:

- Docencia de la formación profesional para el empleo (nivel 3).
- Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación (Universidad Rey Juan Carlos)
- APPCC. Seguridad en los alimentos (Universidad Salamanca)
- La alimentación como base una vida saludable (Universidad Granada)
- Técnico intermedio en prevención de riesgos laborales (Alcocer Formación)
- Formador de formadores de extinción de incendios (Minirisk)
- Servicios para el control de plagas (SEAG0110)
- Gestión de residuos (Anecpla)
- Técnico en e-commerce y marketing (Fundesem)
- Selección de personal on-line (Femxa)
-

Esta acción formativa también dispone de un tutor de contenidos que se encarga de desarrollar los contenidos técnicos del material didáctico.

La **tutora de contenidos** de esta acción formativa es:

ELISABET PARRES TORRES

con estudios de:

- Licenciada en Ciencias Químicas (Universidad de Alicante).
- Grado Superior de Dirección de Cocina (IES Cap del L'Aljub).
- Certificado de aptitud pedagógica (Universidad de Alicante)
- Alergias e intolerancias alimentarias (FIAB)
- Legislación-Normativa Alimentaria (UGT Agroalimentaria)
- Microbiología de los alimentos (AINIA)
- Sistema de autocontrol APPCC (AINIA)

Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje:

★ ★ ☆ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor entorno tecnológico-digital de aprendizaje de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa se lleva a cabo a través de un sitio web responsive que funciona con navegadores de última generación.

Desde el sitio web www.asonaman.es, el alumno puede consultar o descargar el temario para su estudio en formato PDF.

A través del sitio web, el alumnado tiene acceso a un Panel de Alumno donde puede:

- ✓ Hacer el seguimiento del avance en la acción formativa.
- ✓ Descargar sus facturas y certificados de formación.
- ✓ Hacer compras relacionadas con la acción formativa.
- ✓ Hacer el seguimiento de los pedidos realizados a través del sitio web.
- ✓ Participar en el foro del sitio web.

Accesibilidad:

★ ★ ☆ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor accesibilidad de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa no está adaptada específicamente para ser realizada por personas con cualquier tipo de discapacidad.

ÁREA	NIVEL DE CALIDAD	
Reconocimiento de la formación para la empleabilidad	★★★★☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Diseño didáctico instruccional	★★★★☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Recursos formativos y actividades de aprendizaje	★★★★☆	Nivel de calidad 4 sobre 5
Tutoría	★★★☆☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje	★★★☆☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Accesibilidad	★★★☆☆	Nivel de calidad 2 sobre 5