

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# BIOCIDAS

## Modalidad:

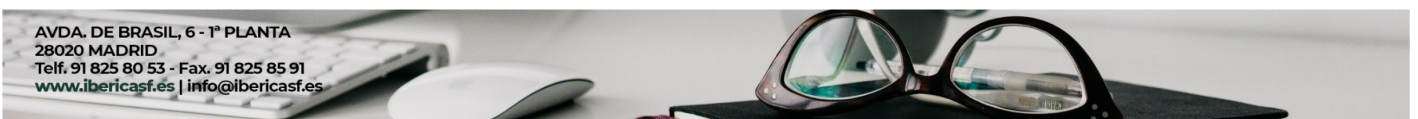
presencial con una duración 8 horas

## Objetivos:

Proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre: El manejo de los productos químicos, el uso correcto de los equipos de protección y la limpieza y desinfección en la industria alimentaria.  
Conocer las distintas plagas, así como los medios y métodos para su control.  
Utilizar correctamente los productos biocidas y su manipulación Adecuada.  
Conocer los riesgos para la salud de la población y del medio ambiente que pueden derivarse de la utilización de los productos biocidas.  
Proporcionar las normas básicas a la hora de llevar a cabo un tratamiento con productos biocidas.  
Conocer el mantenimiento de los distintos equipos de tratamiento y la regulación de los mismos para que el trabajo sea eficaz  
Transmitir los riesgos que conllevan los tratamientos con biocidas, así como instruir al alumno en las distintas medidas de protección personal que existen.

## Contenidos:

- 1: Introducción
- 2: Biocidas. Descripción y generalidades.
- 3: Riesgos para el hombre derivados de la utilización de los biocidas.
- 4: Generalidades sobre plagas ambientales y de la industria alimentaria y los métodos de lucha antivectorial. Técnicas de aplicación de biocidas.
- 5: Plaguicidas y medio ambiente. Problemas que plantea. Destrucción de envases.
- 6: Higiene y seguridad en su manejo y aplicación.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



7: Prevención diagnóstico y primeros auxilios en caso desintoxicación por biocidas.

8: Legislación.