

CONTROL DE PLAGAS Y APLICADORES

NUEVAS CONVOCATORIAS EN

Enero - Marzo 2022

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

SEMIPRESENCIAL (TELEFORMACIÓN + AULA VIRTUAL)



40 H

NIVELES ESPECIALES PARA EL TRATAMIENTO CON MUY TÓXICOS Y CMRS



40 H

NIVEL ESPECIAL PARA LOS PRODUCTOS QUE SEAN O GENEREN GASES



25 H

PROTECTORES DE LA MADERA TP8 NIVEL APLICADOR



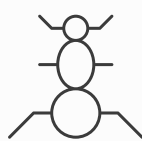
AULA VIRTUAL



CUCARACHAS: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA SU CONTROL

5 HORAS (1 SESIÓN)

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



IPAS: INSECTOS DE PRODUCTOS ALMACENADOS

12 HORAS (3 SESIONES)

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



MOSCAS: BIOLOGÍA Y CONTROL

5 HORAS (1 SESIÓN)

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



BY:  higieneambiental.com



CALENDARIO FORMACIONES

NOVIEMBRE Y
DICIEMBRE 2021

On-line

14 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**BIOCIDAS DE USO
PROFESIONAL**



10 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN
DE RIESGOS ASOCIADOS AL
CONTROL DE PLAGAS**



18 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**PREPARACIÓN, TRANSPORTE
Y ALMACENAMIENTO DE
BIOCIDAS**



20 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**ESTRATEGIAS PARA EL
CONTROL EFECTIVO DE
CHINCHES**



25 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**CONTROL DE PLAGAS EN
PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
ALMACENADOS**



14 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**BUENAS PRÁCTICAS DE
MONITOREO EN CONTROL DE
PLAGAS**



25 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**CALIDAD AMBIENTAL EN
INTERIORES SEGÚN UNE
171330**



CALENDARIO FORMACIONES

NOVIEMBRE Y
DICIEMBRE 2021

On-line

10 HORAS

Del 21 de Marzo al
04 de Abril 2022
TELEFORMACIÓN

**RENOVACIÓN DEL
CERTIFICADO DE PREVENCIÓN
Y CONTROL DE LA LEGIONELLA**



23 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**CONTROL DE ARTRÓPODOS
SINGULARES**



20 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**ROEDORES - NUEVAS
TECNOLOGÍAS PARA SU
CONTROL**



22 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**CONTROL DE ESPECIES
INVASORAS - LA AVISPA
ASIÁTICA**



21 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**APLICACIÓN DE LA UNE
16636:2015. SERVICIOS DE
GESTIÓN DE PLAGAS**



Además...

FORMACIONES TÉCNICO SANITARIA

NUEVAS CONVOCATORIAS EN

Noviembre **On-line**
Diciembre 2021



LA NUEVA HIEGIENE

Formación específica para profesionales del sector turístico (hoteles, restaurantes y campings), **colectividades, comercios alimentarios e industria alimentaria** con el objetivo de dar herramientas de adaptación, de mejora y de garantía de seguridad para afrontar con éxito la actividad segura en el contexto actual, donde el concepto de higiene (personal, de instalaciones, de procesos, etc.), se ha convertido en protagonista.



SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTE

Formación específica para profesionales del sector turístico (hoteles, restaurantes y campings), colectividades, comercios alimentarios e industria alimentaria con el objetivo de dar herramientas que ayuden a identificar de qué manera se puede reducir el impacto medioambiental, cómo pueden establecerse indicadores para analizar y medir el uso eficiente de los recursos y cómo comunicar y poner en valor el esfuerzo puesto en la implantación de un sistema de gestión ambiental.



MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

Formación destinada al personal que realice el mantenimiento y/o control de una instalación que utilice agua en su funcionamiento, con el objetivo de aprender a gestionar y prevenir los riesgos físicos, químicos y microbiológicos, así como su buen mantenimiento y control, tal y como marca la normativa vigente.

Consulta
calendario

CALENDARIO FORMACIONES

NOVIEMBRE Y
DICIEMBRE 2021

On-line

10 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

PRERREQUISITOS Y APPCC



6 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



25 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**LISTERIA - PREVENCIÓN Y
CONTROL EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



3 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DE COCINA**



3 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**HERRAMIENTAS PARA GESTIÓN
DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS**



2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PLAN GENERAL PARA LA
ADAPTACIÓN A LA
PREVENCIÓN DEL COVID-19**



2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PROTOCOLOS DE HIGIENE Y
BUENAS PRÁCTICAS: ÁREA DE
HABITACIONES**



CALENDARIO FORMACIONES

NOVIEMBRE Y
DICIEMBRE 2021

On-line

2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PROTOCOLOS DE HIGIENE Y
BUENAS PRÁCTICAS: ÁREA
RESTAURACIÓN / COCINA**



2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PROTOCOLOS DE HIGIENE Y
BUENAS PRÁCTICAS:
ESTABLECIMIENTOS OCIO**



9 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**REGLAMENTO EMAS Y
DECLARACIÓN AMBIENTAL**



4 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

GESTIÓN DE RESIDUOS



4 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**GESTIÓN DEL DESPERDICIO
ALIMENTARIO**



4 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**OFERTA SALUDABLE Y DE
PROXIMIDAD EN LA
RESTAURACIÓN**



¿Quieres saber más?

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

NUEVAS CONVOCATORIAS EN

Enero - Marzo 2022

TELEFORMACIÓN



21/03 AL 04/04
¡INSCRIPCIONES
ABIERTAS!



RENOVACIÓN

**CERTIFICADO DE
PREVENCIÓN Y
CONTROL
DE LA
LEGIONELLA**

10 horas

AULA VIRTUAL



22 Y 24 MARZO
¡INSCRIPCIONES
ABIERTAS!



**MANTENIMIENTO
DE PISCINAS
DE USO PÚBLICO Y
PRIVADO**

6 horas