



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF2482 Limpieza e Higiene en la Alimentación

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF2482 Limpieza e higiene en la alimentación, incluida en el Módulo Formativo MF2063\_2 Alimentación de animales salvajes, regulada en el Real Decreto 983/2013, de 13 de Diciembre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar instalaciones y recintos para animales salvajes, de zoológicos y acuarios, aplicando medidas de seguridad, sistemas de limpieza y/o desinfección asociados a recintos y especies animales, según protocolos establecidos y plan de prevención de riesgos y asistir al responsable facultativo en el ejercicio clínico, en la exploración, cuidados y alimentación de animales, llevando a cabo el entrenamiento y enriquecimiento ambiental, inmovilización y manejo de animales por medios físicos, siguiendo criterios de bienestar animal.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. LIMPIEZA E HIGIENE EN LA ALIMENTACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÚTILES Y PRODUCTOS EMPLEADOS EN LA LIMPIEZA E HIGIENE DE CONTENEDORES, COMEDEROS Y BEBEDEROS DE ANIMALES SALVAJES

1. Útiles de limpieza usados para contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes:
2. - Mecánicos
3. - Manuales
4. Productos de limpieza:
5. - Características: químicos, «verdes».
6. - Resultados: control de desinfección.
7. - Contraindicaciones: toxicidad residual.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA E HIGIENE DE CONTENEDORES, COMEDEROS Y BEBEDEROS DE ANIMALES SALVAJES

1. Medios y sistemas de desinfección de contenedores, comederos y bebederos:
2. - Químicos
3. - Físicos
4. Recogida y tratamiento de residuos alimentarios: empresas especializadas.
5. Protocolos normalizados
6. Descripción del procedimiento.
7. - Productos usados.
8. - Dosis.
9. - Tiempo.
10. - Temperatura.
11. - Métodos.
12. Registro del control de tareas, de incidencias y medidas correctivas.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)