

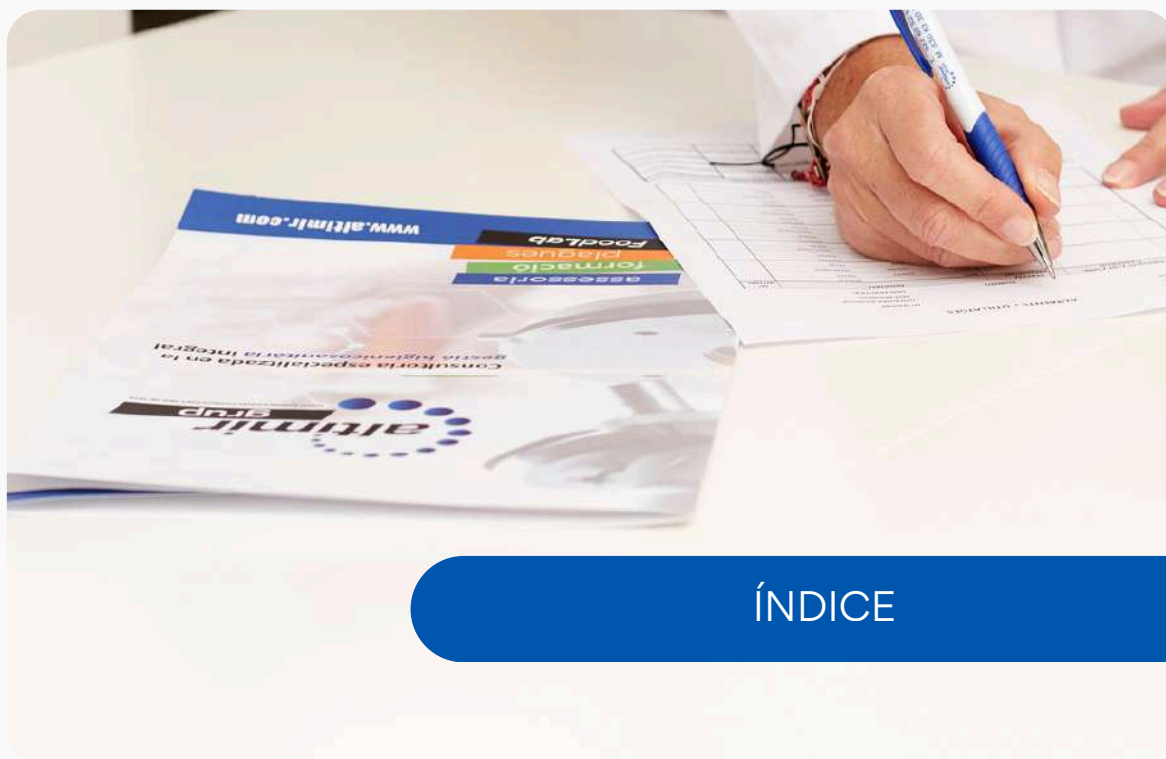


Catálogo formativo

#tecnico-sanitarias

ENERO - MARZO

2026



ÍNDICE



01. Modalidades formativas

02. Categorías formativas

03. Formación In Company

04. Calendario cursos

05. Sobre el equipo formador - Altimir

06. Contacto



Modalidades formativas

Según sus necesidades y disponibilidad, podrá escoger diferentes modalidades formativas con **convocatorias ya calendarizadas y abiertas a la participación del personal de todos los establecimientos**. En el caso de la modalidad presencial, las formaciones se impartirán en el Centro del Gremio de Hostelería del Maresme (**Calella**) o en el aula de formación de Altimir (**Malgrat de Mar**), podrá consultar el lugar de impartición en el mismo calendario .

Presencial

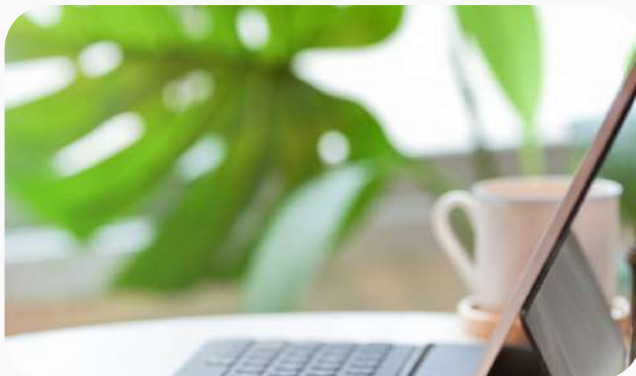
Las formaciones se realizan en el espacio físico indicado por calendario y es necesaria **la asistencia del alumnado como mínimo al 75% de la duración total de la formación.**

Aula virtual

Entorno virtual y sincrónico, formador y alumnos en vivo a través de plataforma tipo zoom. **Es necesaria la asistencia del alumnado como mínimo al 75% de la duración total de la formación.**

Teleformación

Acceso a plataforma los días y horarios disponibles por el alumno dentro del período establecido en calendario. Adaptada al ritmo de trabajo de cada alumno/a. **Es necesario cumplir con el 80% de los controles de aprendizaje**



Calendarios

Hemos creado un calendario de cursos por cada categoría formativa donde verás las fechas, duración y modalidad. Puedes consultar las categorías y calendarios a continuación:





Categorías formativas

Formaciones técnico-sanitarias específicas en control de aguas, sostenibilidad y seguridad alimentaria con el objetivo de realizar cursos **iniciales y de reciclaje a todo el personal del establecimiento, para mantener un buen nivel de conocimientos en los campos indicados, según establecen las normativas vigentes.**

Puedes consultar el **calendario de cursos** que hemos programado haciendo **CLIC sobre cada categoría formativa.**

Control de aguas

Formaciones destinadas al personal que realice el mantenimiento y/o control de una instalación que utilice agua en su funcionamiento.



Seguridad alimentaria

Formaciones específicas en seguridad e higiene en manipulación de alimentos, gestión de alérgenos, APPCC, etiquetado de productos y gestión de registros sanitarios.



Sostenibilidad

Formaciones destinadas a identificar cómo podemos reducir el impacto medioambiental, estableciendo indicadores para analizar y medir el uso eficiente de los recursos.



In Company


Adaptamos el programa y horas lectivas a las necesidades de cada establecimiento a partir de un diagnóstico inicial y ¡hacemos la formación en tu casa!





Formación In Company

Todas las propuestas formativas que se detallan en el catálogo, pueden impartirse en casa del cliente y con un **programa y horas lectivas adaptadas a las necesidades de cada establecimiento.**

Algunas de estas formaciones ya las tenemos estandarizadas como puede ver a continuación. Para más información:  atoledo@altimir.com



Gestión de residuos y desperdicio alimentario



Gestión de alergias e intolerancias alimentarias; primeros auxilios frente a un episodio de alergia.



Primeros auxilios



Gestión y organización de buffet



Servicio de sala en establecimientos con buffet y/o banquetes



Técnicas de elaboración de texturizados para centros de personas mayores.



Control de plagas urbanas para brigadas municipales



Estrategias para el control efectivo de chinches



Limpieza y desinfección de centros de protección animal



Calendario de **cursos**

¿necesitas más info?



Seguridad Alimentaria



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Manipulador de alimentos



- MARZO 17** 17 de marzo 09:00 a 12:00 horas **Aula virtual** 3 horas
- ENERO 12** 12 al 30 de enero **Telemático** 6 horas
- FEBRERO 03** 03 al 23 de febrero **Telemático** 6 horas
- MARZO 02** 02 al 20 de marzo **Telemático** 6 horas
- MARZO 30** 30 de marzo 09:00 a 13:00 horas **Presencial** 4 horas

Manipulador de alimentos en salas frías



- MARZO 24** 24 de marzo 09:00 a 12:00 horas **Aula virtual** 3 horas

Recomendable alternar con el curso de manipulador de alimentos.

Seguridad Alimentaria



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Prerrequisitos y APPCC



- MARZO 19** 19 de marzo
09:00 a 12:00 horas **Aula virtual** 3 horas
- ENERO 14** 14 de enero al 02 de febrero **Telemático** 6 horas
- FEBRERO 03** 03 al 23 de febrero **Telemático** 6 horas
- MARZO 02** 02 al 20 de marzo **Telemático** 6 horas
- MARZO 05** 05 de marzo
09:00 a 13:00 horas **Presencial** 4 horas Malgrat de Mar

Limpieza y desinfección de cocinas profesionales



- MARZO 13** 13 de marzo
09:00 a 12:00 horas **Aula virtual** 3 horas
- FEBRERO 24** 24 de febrero
09:00 a 13:00 horas **Presencial** 4 horas Calella

Seguridad Alimentaria



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Herramientas para una correcta

Gestión de Alergias e intolerancias alimentarias



| | | | | |
|----------------------|---|------------|----------|--|
| ENERO 12 | 12 al 30 de enero | Telemático | 10 horas | |
| FEBRERO 09 | 09 al 26 de febrero | Telemático | 10 horas | |
| MARZO 04 | 04 al 23 de marzo | Telemático | 10 horas | |
| MARZO 31 | 31 de marzo 09:00 a 13:00 horas Calella | Presencial | 4 horas | |

Listeria: Prevención y control en la industria alimentaria



| | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|----------|--|
| MARZO 18 | 18 de marzo al 10 de abril | Telemático | 25 horas | |
|--------------------|-------------------------------|------------|----------|--|



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Gestión de Residuos y Desperdicio Alimentario



| | | | | |
|----------------------|------------------------------|------------|----------|--|
| ENERO 12 | 12 al 30 de enero | Telemático | 10 horas | |
| FEBRERO 17 | 17 de febrero al 11 de marzo | Telemático | 10 horas | |
| MARZO 23 | 23 de marzo al 20 de abril | Telemático | 10 horas | |



Consulta nuestra propuesta formativa **IN-COMPANY**, programa y horas lectivas adaptadas a las necesidades de cada establecimiento.



Control de aguas y Legionella



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Mantenimiento de piscinas de uso público y privado



nivell inicial

ENERO
29 29 y 30 de enero
09:00 a 12:00 h.

Aula virtual

6 horas



FEBRERO
26 26 y 27 de febrero
09:00 a 12:00 h.

Aula virtual

6 horas



ENERO
22 22 de enero al
16 de febrero

Telemático

10 horas



MARZO
23 23 y 24 de marzo
9:00 a 13:00 h
Calella

Presencial

8 horas



MARZO
23 23 y 25 de marzo
9:00 a 13:00 h
Palafrugell

Presencial

8 horas



Mantenimiento de piscinas de uso público y privado



nivell mig

MARZO
25 25 y 26 de marzo
9:00 a 13:00 h
Calella

Presencial

8 horas



Control de Aguas y Legionella



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Certificado oficial Prevención y control de la Legionella y la Legionelosis



Adaptado según nuevo RD 487/2022

| | | | | |
|----------------------|--|------------|----------|--|
| FEBRERO 23 | 23, 25, 27 de febrero y 02, 04 de marzo 9:00 a 14:00 h Malgrat de Mar | Presencial | 25 horas | |
| MARZO 02 | 02, 06, 09, 11 y 12 de marzo 9:00 a 14:00 h Malgrat de Mar | Presencial | 25 horas | |

Operaciones menores de prevención Legionella



Adaptado según nuevo RD 487/2022

| | | | | |
|----------------------|---|------------|----------|--|
| FEBRERO 03 | 03 y 04 de febrero 9:00 a 14:00 h Malgrat de Mar | Presencial | 10 horas | |
| MARZO 10 | 10 y 11 de marzo 9:00 a 14:00 h Malgrat de Mar | Presencial | 10 horas | |



Los alumnos pueden escoger, una vez formalizada la matrícula, si prefieren formato presencial (aula Altimir - Malgrat de Mar) o formato en línea a través de aula virtual (Zoom).

Control de Plagas y especies



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |


| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |




Prevención y protección de riesgos


asociados al control de plagas 

ENERO **15** 15 de enero al 03 de febrero **Telemático** 10 horas 

Control de plagas en productos agroalimentarios almacenados

FEBRERO **06** 06 de febrero al 04 de marzo **Telemático** 25 horas 

Buenas prácticas de monitoreo en control de plagas

ENERO **29** 29 de enero al 24 de febrero **Telemático** 14 horas 

Control de Plagas y especies



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Aplicación de la UNE 16636:2015. Servicio de gestión de plagas

FEBRERO 10 10 de febrero al 10 de marzo Telemático 21 horas

Estrategias para el control efectivo de chinches

práctico

MARZO 18 18 de marzo 09:00 a 12:00 horas Malgrat de Mar Presencial 3 horas

Roedores: Nuevas tecnologías para su control

MARZO 05 05 al 31 de marzo Telemático 20 horas

Niveles Especiales

Aplicadores



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |

Niveles especiales para el

Tratamiento con muy tóxicos y CMRs



FEBRERO 19 18 de febrero al 19 de marzo **Semipresencial** 40 horas

Sesión presencial: 19 de marzo
09:00 a 13:00 h y de 14:00 a 18:00 h
A elegir: **Malgrat de Mar o Fuengirola (Málaga)**

Niveles especiales para los

Productos que sean o generen gases



FEBRERO 17 17 de febrero al 16 de marzo **Semipresencial** 40 horas

Sesiones presenciales: 16 de marzo
09:00 a 13:00 h y de 14:00 a 18:00 h
A elegir: **Malgrat de Mar o Fuengirola (Málaga)**

Biocidas



| ENERO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| FEBRERO 2026 | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |

| MARZO 2026 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |

Biocidas de uso profesional



FEBRERO
10

10 de febrero al
03 de marzo

Telemático

14 horas



Preparación, transporte y almacenamiento de Biocidas



FEBRERO
26

26 de febrero al
23 de marzo

Telemático


18 horas



Otros Cursos

Imparte:
Savía Formación



 Formaciones vinculadas a
Certificados de
Profesionalidad

Consulta próximas convocatorias
[¡Contacta con nosotros!](#)

Limpieza de espacios abiertos



MF1313_1

Telemático 50 horas

(SEAG0209) Limpieza en espacios abiertos e instalaciones industriales (RD 720/2011, de 20 de mayo)



Limpieza de instalaciones y equipamientos industriales



MF1314_1

Telemático 80 horas

(SEAG0209) Limpieza en espacios abiertos e instalaciones industriales (RD 720/2011, de 20 de mayo)



Gestión a nivel básico de la prevención de riesgos laborales en el ámbito de la aplicación de biocidas



MF1612_2

Telemático 60 horas

(SEAG0212) Mantenimiento Higiénico-sanitario de instalaciones susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización (RD 624/2013, de 2 de agosto)



Otros Cursos

Imparte:
Savia Formación



Formaciones vinculadas a Certificados de Profesionalidad

Consulta próximas convocatorias
[¡Contacta con nosotros!](#)

Preparación y traslado de productos y medios utilizados para el control higiénico-sanitario en instalaciones

susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización.



MF1610_2

Telemático

30 horas

(SEAG0212) Mantenimiento Higiénico-sanitario de instalaciones susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización (RD 624/2013, de 2 de agosto)



Control higiénico-sanitario de instalaciones

susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización.



MF1611_2

Telemático

160 horas

(SEAG0212) Mantenimiento Higiénico-sanitario de instalaciones susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización (RD 624/2013, de 2 de agosto)



Aplicación de operaciones de preparación y traslado de utensilios, equipos y productos

precursores de productos biocidas y artículos tratados usados en los servicios de control de organismos nocivos



MF2518_2

Telemático

60 horas

CERTIFICADO PROFESIONAL Transversal en las siguientes calificaciones:

AES_525_2: Servicios para el control de organismos nocivos (pájaros).
SEA028_2: Servicios de control de plagas/organismos nocivos.
SEA756_2: Control de organismos, incluidos insectos, que degradan o alteran la madera y sus derivados.
SEA757_2: Mantenimiento de piscinas y otras instalaciones acuáticas.



Otros Cursos

Imparte:
Savia Formación



Consulta próximas convocatorias
[¡Contacta con nosotros!](#)

Lucha integrada en el cultivo de subtropicales



AGAU14

¡Fechas abiertas!

Telemático

10 horas



Control de plagas y enfermedades en la agricultura ecológica.



AGAU26

¡Fechas abiertas!

Telemático

10 horas



Norma IFS Food Versión 7



¡Fechas abiertas!

Telemático

20 horas



Moscas y Cucarachas.



¡Fechas abiertas!

Telemático

10 horas





Equipo de formación

Consultoría especializada en la gestión higiénico-sanitaria integral con más de 13 años de experiencia en seguridad alimentaria, aguas de consumo y lúdicas, legionela, sostenibilidad y control de plagas, formada por un equipo técnico **consolidado, altamente cualificado y multidisciplinar** (Biólogos, Químicos, Ingenieros Agrónomos, Aplicadores y Técnicos responsables del control de plagas y Legionella) siempre **motivado a ampliar y actualizar sus conocimientos** con el objetivo de ofrecer una formación rigurosa y específica, siempre adaptada a las necesidades de cada cliente. Uno de los puntos fuertes de nuestros formadores, es la base pedagógica, haciendo llegar, con fórmulas diferentes, los mismos conocimientos a distintos perfiles de alumnos

Altimir Formació, también apuesta por la **colaboración de formadores externos especialistas**, en aquellas temáticas no relacionadas con la Higiene y seguridad alimentaria y ambiental, pero que son claves para una formación integral de todo el personal de un establecimiento de hostelería





¿Quieres más información?

 **¿DÓNDE ESTAMOS?**

MALGRAT DE MAR

 **TELÉFONO**

+34 937 655 253 (Ext. 3)
+34 608 563 040

 **E-MAIL**

formacio@altimir.com

 **WEB**

www.altimir.com



¿Conectamos?



¿Conoce nuestro campus de formación técnico-sanitaria on-line?

 **CAMPUSTECNIC**
.COM