



TEMARIO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA PRERREQUISITO



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

DURACIÓN:
8 horas.

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

Comprende los principios básicos de limpieza; los requerimientos legales y voluntarios, y los elementos fundamentales para desarrollar un programa de limpieza y desinfección dentro de la industria de alimentos. Este curso le ayudará a fortalecer el requerimiento que forma parte de cualquier sistema de gestión de inocuidad como FSSC, SQF, HACCP, ISO 22000, BRCS, PrimusGFS entre otros.



OBJETIVOS

Comprender los principios básicos de limpieza, los requerimientos legales y voluntarios, y los elementos fundamentales para desarrollar un programa de limpieza y desinfección dentro de la industria de alimentos; con base en la regulación internacional del Codex Alimentarius, las directrices de GFSI y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009; para:

- Identificar los factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección.
- Comprender los elementos fundamentales que determinan el desarrollo y ejecución de un programa de limpieza y desinfección eficaz.
- Identificar cuáles son los procesos de verificación y validación esenciales para asegurar la eficacia del programa y para su mejora continua.
- Reconocer la competencia requerida en el personal para mantener la limpieza y desinfección dentro de las áreas de procesos de alimentos.
- Definir los registros necesarios para evidenciar el control y verificación de las actividades de limpieza y desinfección para demostrar su cumplimiento.



DIRIGIDO A

Profesionales y colaboradores vinculados con la administración o implementación de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria de productos, procesos y servicios dentro la industria de los alimentos:

- Personal de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP y de los programas prerrequisitos.
- Profesionales en alimentos, en biotecnología o carreras afines.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas a los alimentos.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Personal de inocuidad en restaurantes, comedores y servicios de comida.



PRERREQUISITOS

Deseable experiencia en la industria de alimentos.



TEMARIO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA DE PRERREQUISITO

1 - Principios de la limpieza y desinfección

- 1.1 - Factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección.
- 1.2 - Elementos básicos para una limpieza y desinfección.
- 1.3 - Equipo de protección y uniformes.

2 - Programa de limpieza y desinfección

- 2.1 - Desarrollo del programa.
- 2.2 - Elementos del programa.
- 2.3 - Métodos de control en el manejo y almacenamiento de químicos y utensilios de limpieza y desinfección.

3 - Verificación y validación del programa de limpieza y desinfección

- 3.1 - Verificación de la limpieza y desinfección.
- 3.2 - Validación de la limpieza y desinfección.

4 - Competencia del personal y sistema de registro de la limpieza y desinfección

- 4.1 - Competencia del personal.
- 4.2 - Registros para el control de la limpieza y desinfección.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

