

Denominación de la Acción Formativa:

Limpieza y Desinfección en Planta de Alimentos

Objetivo:

Revisar las bases de un Programa de Limpieza y Desinfección, aplicando los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) e implementando un Sistema eficaz de monitoreo y verificación.

Dirigido a:

Responsables de la planificación, implementación, supervisión y gestión de programas de Limpieza y Desinfección en Plantas de Alimentos: Profesionales de las áreas de producción, calidad, saneamiento, mantenimiento y servicios generales, así como también, de Empresas de Servicio de Limpieza y Sanitización que ofrecen sus servicios a organizaciones de la cadena alimentaria.

Contenido:

1. Bases normativas de los POES; definición y fundamentos de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES). Riesgo de la contaminación y de las bio-películas en relación a las ETA. Consideraciones sobre las superficies en contacto con los alimentos y la potencial contaminación química.
2. Principios de Limpieza y Desinfección. Agentes químicos: Tipos, propiedades, factores para su selección, modo de acción, métodos de aplicación: recomendaciones para su manejo y almacenamiento.
3. Planificación y ejecución de los Programas de Limpieza y Desinfección. Establecer cronograma y responsables; criterios para establecer los métodos de limpieza; consideraciones para las operaciones de limpieza y desinfección.
4. Verificación de los Programas de Limpieza y Desinfección.

Duración: 16 horas