



Curso: Control de la contaminación cruzada entre especies, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o Whatsapp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Médico veterinario con posgrado y más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá las medidas de control para evitar la contaminación cruzada entre especies, durante la producción y el almacenamiento de carne de bovinos, porcinos y aves.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Personal operativo de producción, calidad y almacenes
- Miembros del equipo HACCP y auditores internos

Temario general.

1. Introducción al control de la contaminación cruzada entre especies

- ¿Qué es inocuidad de los alimentos?
- Peligros físicos, químicos y biológicos
- Importancia del manejo higiénico de los alimentos
- ¿Qué es la contaminación cruzada entre especies?
- Contaminación con proteínas de bovinos, porcinos y aves
- Importancia del control de la contaminación cruzada entre especies

2. El diseño de la planta y la contaminación cruzada entre especies

- El flujo del proceso y la contaminación cruzada entre especies
- Entradas, salidas y rutas de tránsito del personal
- Tapetes y charcas sanitarias para la limpieza del calzado
- Instalación de aduanas
- El drenaje y la dirección de flujo
- La ventilación y la dirección de flujo del aire
- Programas de monitoreo ambiental

3. Procedimientos de limpieza y desinfección (POES - SSOP)

- Importancia de la limpieza para evitar la contaminación cruzada entre especies
- Diferencia entre limpieza y desinfección
- Limpieza de instalaciones y equipos
- Desarmado de equipos
- Desinfección de superficies
- Códigos de colores para los utensilios de limpieza
- Tarjas para el lavado de utensilios de limpieza
- Planes maestros de limpieza y desinfección
- Técnicas para verificar la limpieza de equipos y utensilios
- Verificación de la limpieza y sus registros
- Requisitos y contenido de los POES

4. Control del almacenamiento y la distribución

- Importancia de la separación de almacenes
- Almacenamiento de materias primas
- Almacenamiento de producto terminado
- Almacenamiento de producto en proceso
- Verificación de transportes antes de la carga y descarga
- Requisitos para la distribución de productos

5. Higiene del personal

- Aseo del personal
- Instalaciones requeridas para el lavado de manos
- Procedimiento correcto para el lavado de manos
- Lavado y cambio de uniformes
- Vestidores y objetos personales

6. Prácticas de procesamiento y control de la contaminación cruzada entre especies

- Separación física entre áreas
- Control de acceso a las distintas áreas
- Uso de uniformes dedicados de colores diferentes
- Uso de equipos y utensilios dedicados de colores diferentes
- Planificación de la producción para minimizar los cambios
- Desalojo de residuos y limpieza de botes
- Control de materiales reprocesados
- Las operaciones de mantenimiento y la contaminación cruzada

7. Conclusiones del control de la contaminación cruzada entre especies



Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos