

Curso de limpieza y desinfección para plantas de alimentos, registrado ante STPS.

Incluye material del participante, reconocimiento con valor curricular y formato DC-3 para los participantes que aprueben el curso.

Duración: 8 horas **Horario:** 9:30 a 17:30 horas

Sede: Buenavista 258, Col. Lindavista, delegación Gustavo A. Madero. México, DF.

Requisitos del participante: ninguno

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos para la limpieza y desinfección en plantas de alimentos, con base en las normas reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Dirigido a:

- Personal operativo de producción, calidad y almacenes
- Supervisores de producción, calidad y almacenes
- Jefes de producción y calidad

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en la Industria de Alimentos.

Temario general:

1. Introducción a la limpieza y desinfección en plantas de alimentos.
 - ¿Qué es limpiar?
 - ¿Qué es desinfectar?
 - ¿Qué es sanitizar?
 - ¿Qué peligros se controlan con la limpieza y desinfección?
 - Importancia de la limpieza y desinfección
 - Tipos de suciedad en base a su origen
 - Suciedad soluble en agua
 - Suciedad soluble en álcalis
 - Suciedad soluble en ácidos
 - Suciedad soluble en Surfactantes
 - Métodos de limpieza y desinfección típicos
 - Limpieza manual
 - Limpieza in situ (CIP)



- Limpieza con máquinas

2. Tipos de detergentes y su selección.

- ¿Qué es un detergente?
- ¿Cómo selecciono el detergente adecuado?
- Los detergentes grado alimento
- Detergentes alcalinos
- Detergentes ácidos
- Detergentes neutros
- Detergentes abrasivos

3. Tipos de agentes desinfectantes y su selección.

- ¿Qué es un agente desinfectante?
- ¿Cómo selecciono el agente desinfectante?
- Los desinfectantes grado alimento
- Rotación de desinfectantes
- Desinfectantes a base de hipoclorito
- Desinfectantes yodados
- Desinfectantes cuaternarios de amonio
- El vapor como desinfectante

4. Uso de hojas de seguridad de detergentes y desinfectantes

- Importancia de las hojas de seguridad (HDS)
- ¿Qué es una hoja de seguridad?
- ¿Qué información contiene una hoja de seguridad?
- Características importantes de las hojas de seguridad
- El rombo de Seguridad
- Primeros auxilios

5. Desarrollo de los procedimientos de limpieza y desinfección (POES)

- ¿Qué son los POES?
- Importancia de los procedimientos de limpieza y desinfección.
- El plan maestro de limpieza y desinfección
- Contenido típico de los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Nombre
- Objetivo
- Responsable de realizar la limpieza y desinfección
- Elemento o zona que se va a limpiar y desinfectar
- Frecuencia de la limpieza y desinfección
- Método de limpieza, incluyendo desmontaje
- Productos químicos y concentraciones
- Materiales y equipos de limpieza y desinfección
- Registros de la limpieza y desinfección



MCG de México

- Responsable de verificar la limpieza y desinfección
6. Requisitos para los sistemas de limpieza in situ (CIP)
- ¿Cómo funciona un sistema CIP?
 - Verificación de los sistemas CIP
 - Mantenimiento de los sistemas CIP
 - Diagramas del sistema CIP
 - Validación de los sistemas CIP
 - Definición de variables de proceso en los sistemas CIP
 - Tiempo, concentración, flujo y temperaturas de los sistemas CIP
 - Verificación de concentraciones
7. Verificación de la limpieza y desinfección.
- ¿Cómo puedo verificar si la limpieza y desinfección fueron eficaces?
 - Verificación visual
 - Métodos Microbiológicos
 - Métodos de Bioluminiscencia (ATP)
 - Análisis de aguas de lavado para sistemas CIP
8. Conclusiones

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



MCG de México

Buenavista #258, Col. Lindavista, delegación Gustavo A Madero. México, DF. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 5586-4043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>