



Curso: Limpieza y desinfección para plantas de alimentos

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

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 limpieza y desinfección en la industria de alimentos.

8h
De duración

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

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
- 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