

Prerrequisitos: Limpieza y desinfección



OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos teóricos necesarios para realizar una correcta ejecución y planificación de un sistema de limpieza y desinfección en el contexto de la implantación de prerrequisitos en la industria alimentaria. Sensibilizar al personal que trabaja en la industria alimentaria de la importancia de la realización de una correcta limpieza y desinfección.

DIRIGIDO A

Personal encargado del desarrollo e implementación de los prerrequisitos. Personal que realice o pueda realizar tareas de limpieza y desinfección o su verificación en una industria de manipulación-fabricación de alimentos.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN

20 horas

PRECIO

150€

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado el curso y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Definiciones y terminología.
- Legislación aplicable.

IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Objetivos de la limpieza y desinfección.
- Buenas prácticas para prevenir la contaminación cruzada.
- Tipos de suciedad que se pueden encontrar en la industria alimentaria.
- Características de los locales y utensilios utilizados en la industria alimentaria.

DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Acciones previas a la limpieza y desinfección.
- Ejecución de la limpieza y desinfección.

CONTENIDOS DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Prerrequisitos.
- Procedimiento.
- Personal de limpieza y desinfección.
- Control de la limpieza y desinfección como prerrequisito.

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS DISTINTOS ESTÁNDARES

- IFS
- BRC
- ISO 22000

SISTEMAS DE REGISTRO Y CONTROL DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Registros para el control y verificación de la limpieza y desinfección
- Verificación eficacia limpieza y desinfección.

PRINCIPIOS BÁSICOS DE SEGURIDAD

- Medidas de seguridad
- Riesgo químico
- Etiquetas