

Curso: Validación de limpieza y desinfección en plantas de alimentos, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso

Duración: 8 horas (incluye tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea o en instalaciones del cliente

Modo de evaluación: Evaluación teórica 80%

Instructor: Profesionista con experiencia comprobada en procesos de limpieza y desinfección en plantas de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los métodos de validación de limpieza y desinfección en plantas de alimentos y podrá aplicarlos en sus procesos.

Dirigido a:

- Personal de calidad, sanidad, producción y relacionados con la limpieza y desinfección.

Requisitos especiales: Ninguno

Temario general.

1. Introducción a la limpieza y desinfección en plantas de alimentos

- Generalidades
- Conceptos
- Tipos de suciedad
- Tipos de peligros
- Tipos de detergentes
- Tipos de desinfectantes
- Limpieza fuera de lugar (COP)
- Limpieza en sitio (CIP)
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Tel. 56 4372 7786

email: ventas_capacitacion@synapsemexico.com.mx

<http://www.synapsemexico.com.mx>

2. Verificación de limpieza y desinfección

- Generalidades de la verificación
- Método visual
- Métodos microbiológicos
- Métodos de bioluminiscencia (ATP)
- Análisis de agua de enjuague en sistemas CIP

3. Validación de limpieza y desinfección

- Generalidades de la validación
- Validación inicial
- Enfoque microbiológico
- Validación de parámetros del proceso
- Protocolo y reportes de validación

Metodología: 80% teoría - 20% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido