Limpieza y Desinfección

…eliminando lo visible e invisible

OBJETIVO

Aplicar las técnicas y principios básicos de limpieza y desinfección, para el fortalecimiento del desempeño del personal de manufactura de alimentos, con el fin de obtener condiciones higiénicas apropiadas para la elaboración de alimentos.

DIRIGIDO A

Profesionales o técnicos de la limpieza y desinfección de equipos e infraestructura en la manufactura de alimentos (producción, calidad, almacén, servicios generales) que tiene la responsabilidad garantizar un ambiente de producción de alimentos libre de contaminantes visibles e invisibles.

APRENDIZAJE

Los participantes al final del taller tendrán la capacidad de:

- Conocer conceptos para gestionar el programa de limpieza y desinfección.
- Gestionar los diferentes actividades que intervienen en las operaciones de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.
- Conocer las herramientas necesarias para seleccionar los productos de limpieza a utilizar y poder diseñar los procedimientos estandarizados de limpieza.
- Diseñar el procedimiento de la gestión de limpieza y desinfección en planta.

BENEFICIOS

El tener un manejo de limpieza y desinfección le brindará a la empresa:

- Eliminación de residuos que favorecen la entrada y establecimiento de plagas.
- Reducción de la posible contaminación de los alimentos con materiales indeseables que rechazaría el consumidor.
- Cumplimiento de la normativa legal de las buenas prácticas de manufactura.
- Prolongación de la vida útil de la infraestructura y equipos.
- Reducción de las perdidas económicas por productos no conformes.
- Seguridad y un ambiente agradable de trabajo, el cual reduce los riesgos de accidentes para los mismos operarios.
- Promueve una imagen favorable de la empresa y la marca hacia el cliente.

DURACIÓN 8 Horas

MTP
GLOBAL CONSULTING