

PROPUESTA DE CAPACITACIÓN
SERIE DE SEMINARIOS DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITO

DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA:

SANIDAD Y LIMPIEZA

Presentado por:



1213 Bakers Way
Manhattan, Kansas 66502 USA

Av. Prolongación Zaragoza No. 304
Colonia Jardines de la Hacienda
CP: 76180, Querétaro, QRO, México

<https://ameralatina.aibonline.org>

PROPUESTA DE CAPACITACIÓN

Abstracto

Con el fin de eliminar o minimizar el potencial de adulteración o contaminación de los alimentos, así como asegurar la salubridad, inocuidad y calidad del producto, todo ambiente de manufactura y distribución de alimentos debe ser mantenido en condiciones sanitarias acorde con los riesgos asociados. Para lograr dicho objetivo es necesario desarrollar, aplicar y validar un Programa de Limpieza y Sanitización. Nuestro seminario provee un enfoque práctico y eficaz para el desarrollo y gestión de dicho programa, incluyendo el desarrollo de programas diario y periódico de limpieza, procedimientos de limpieza, control y uso de químicos, inspecciones, validación y educación y capacitación del personal.

Objetivos

Al tomar este curso sobre Sanidad y Limpieza, usted podrá:

- Entender la importancia y diferencia entre la sanidad (limpieza) y la sanitación (desinfección).
- Apreciar el impacto de los riesgos a la seguridad de los alimentos, asociados con los químicos.
- Desarrollar un Programa Maestro de Limpieza (PML) efectivo.
- Desarrollar procedimientos de limpieza individuales apropiados.
- Establecer un programa de inspección y auditoría de los programas y procedimientos de limpieza en la instalación.
- Gestionar un Programa de Sanidad y Limpieza en su planta de alimentos.

Tabla de Contenido

Sección 1: La Seguridad de los Alimentos: Sanidad y Calidad

- ¿Por Qué Tener un Programa de Sanidad?
- Las BPMs Parte 110.35 Operaciones Sanitarias
- Sanidad y el Sistema Integrado de Calidad (SIC)
- Elementos de un Programa de Sanidad

Sección 2: Principios de Limpieza y Sanidad

- Métodos de Limpieza
 - o Limpieza en seco
 - o Limpieza húmeda
- Compuestos Químicos
 - o Funciones de detergentes
- Métodos y Compuestos de Sanitación
- Sanitizantes Químicos

Sección 3: Desarrollo e Implementación de un Programa de Sanidad

- Desarrollo de un Programa de Sanidad
- Implementación de un Programa de Sanidad
- Programa Maestro de Limpieza: Ejercicios
- *Taller: Programa Maestro de Limpieza*
- Procedimientos de Limpieza

Sección 4: Taller en Inspección y Auditoría

- *Taller: Desarrollo de Procedimientos de Limpieza*

Bibliografía / Fuentes de Información

- *Guía de AIB International para el Desarrollo de las BPMs y los Programas de Prerrequisito*. AIB International, 2008.
- *Las Normas Consolidadas de AIB International para la Inspección de Programas de Prerrequisito y de Seguridad de los Alimentos*. AIB International, 2009.
- *Limpieza y Desinfección en la industria alimentaria*; Gerhard Wildbrett (Coordinador). Editorial Acribia, S.A., 2000.
- *Manual Técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección*; J. Y. Leveau y M. Bouix (Coordinadores). Mundi-Prensa, 2002.
- *Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección de aplicación en empresas del sector alimentario*; Critt Hyginov. Editorial Acribia, S.A., 2001.
- *A Flour Mill Sanitation Manual*; Robert Mills y John Pedersen. Eagan Press, 1990.
- *Basic Food Plant Sanitation Manual (3ª Edición)*; AIB International, 1979.
- *Warehouse Sanitation Manual*; AIB International, 1979.
- *Retail Store Sanitation Manual*; AIB International, 1993.

¿A Quién Está Dirigido el Curso?

- Personal de los departamentos de producción, sanidad, mantenimiento y aseguramiento de calidad, asesores y educadores en instituciones a fines.

Ejecución del Seminario

Abierto al Público:

- Sitio: Hotel
- Duración: 1 día
- Materiales: Material didáctico proporcionado por AIB México en México, o por el Socio de nuestra Alianza SIC en otros países
- Presentación: Instructor de AIB y / o miembro de la Alianza SIC de AIB (<https://ameralatina.aibonline.org/SIC/index.html>)
- Modalidad: Presentación de materiales y discusiones en el salón
- Costo: Depende del país; visite esta página web para averiguar los costos establecidos por el Socio que patrocina el evento: <https://ameralatina.aibonline.org/seminariosporpais.html>

Capacitación en Planta:

- Sitio: Instalaciones del cliente
- Duración: 1 día
- Materiales: AIB proveerá el material original y el cliente se encargará de su reproducción
- Presentación: Instructor de AIB y / o miembro de la Alianza SIC de AIB (<https://ameralatina.aibonline.org/SIC/index.html>)
- Modalidad: Presentación de materiales, discusiones e inspecciones de la planta