

Prerrequisitos (limpieza, desinfección, control de plagas y alérgenos)



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

8 HRS.

Las organizaciones que adoptan un sistema de gestión de inocuidad alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria y mantener la confianza de los consumidores requieren de acciones previas para generar un ambiente propicio a la adopción del sistema de gestión de inocuidad, este es el caso de los llamados pre-requisitos de limpieza, desinfección, control de plagas y alérgenos.

¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!

OBJETIVO GENERAL

El participante identificará los pre-requisitos básicos de la cultura sanitaria de tal forma que puedan desarrollar un sistema de inocuidad en planta mediante el conocimiento de las buenas prácticas de manufactura que deben establecerse en el proceso y distribución de alimentos a fin de evitar la contaminación del proceso.

- ✓ 1.- El participante identificará los pre-requisitos de un sistema de inocuidad
- ✓ 2.- El participante conocerá los fundamentos de control de alérgenos.
- ✓ 3.- El participante identificará los elementos principales para el control de plagas y herramientas de desinfección.

METODOLOGÍA

El programa se imparte de manera presencial y se combina la formación teórica con aplicaciones prácticas y ejemplos vivenciales basados en la experiencia del ponente que en conjunto fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Temario del Programa

Módulo Prerequisitos
(Limpieza y desinfección, Control de plagas, Alérgenos)

- 1- Control de Alérgenos
- 2- Qué es un Alérgeno.
- 3- Tipos de alérgenos.
- 4- Control y manipulación.
- 5- Control de plagas
- 6- Plagas
- 7- Controles
- 8- Programa de control.
- 9- Erradicación.
- 10- Limpieza y Desinfección.
- 11- POES
- 12- Sanidad
- 13- Detergentes y desinfectantes
- 14- Herramientas sanitarias
- 15- Código de colores