



Limpieza y Desinfección en la industria alimentaria

PRESENTACIÓN

Todo el personal de la empresa alimentaria, a todos los niveles de su organización, debe ser consciente de la importancia de ejecutar con eficacia las tareas de limpieza y desinfección, no únicamente con el objetivo de garantizar la producción y comercialización de alimentos inocuos, sino también para tener la capacidad de poder demostrarlo. Es necesario, por tanto, proporcionar una formación adecuada al personal implicado en la aplicación y el mantenimiento del plan de limpieza y desinfección.

Objetivos del curso:

El propósito del programa formativo es que, a la finalización del curso, el participante:

- Refuerce sus conocimientos en higiene alimentaria.
- Conozca los riesgos sanitarios que implicaría una incorrecta higienización de las instalaciones.
- Adquiera los conocimientos teóricos y prácticos suficientes para realizar de forma eficaz las actividades de limpieza y desinfección de las instalaciones y los equipos.
- Comprenda las bases del plan de limpieza y desinfección implementados en su empresa.
- Se conciencie de la necesidad de una correcta ejecución de los planes de limpieza y desinfección.

CONTENIDO DEL CURSO

Introducción a la limpieza y desinfección

- Limpieza y desinfección, ¿operaciones necesarias?
- Limpieza y desinfección: conceptos distintos, aunque complementarios
- La suciedad
- Las superficies
- El agua
- Los agentes de limpieza y desinfección
- El proceso de limpieza y desinfección
- Métodos de limpieza y desinfección
- Métodos de control
- Seguridad y medioambiente

Aplicación del plan de limpieza y desinfección

- Estructura, principios y normas generales del plan de limpieza y desinfección de la empresa
- Planificación y ejecución de las actividades de limpieza y desinfección de la empresa

Dirigido

Todos aquellos trabajadores de las áreas de calidad, seguridad alimentaria, producción, mantenimiento, almacén y servicios de limpieza de la empresa alimentaria.

Formación a medida, impartida en una única **sesión de 4 horas** de duración en las instalaciones de la empresa solicitante, adaptando los contenidos a sus necesidades específicas.

MÁS INFORMACIÓN

Clara Sunyol
Telf. 932 072 516
web@grupobonmacor.com

CONTÁCTANOS