



## TEMARIO

---

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA PRERREQUISITO



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

**DURACIÓN:**  
8 horas.

**Certificado de aprobación con reconocimiento GlobalSTD /  
Constancia de participación.**

Comprende los principios básicos de limpieza; los requerimientos legales y voluntarios, y los elementos fundamentales para desarrollar un programa de limpieza y desinfección dentro de la industria de alimentos. Este curso le ayudará a fortalecer el requerimiento que forma parte de cualquier sistema de gestión de inocuidad como FSSC, SQF, Global Market, HACCP, ISO 22000, BRC, Primus GFS entre otros.



### OBJETIVOS

Comprender los principios básicos de limpieza, los requerimientos legales y voluntarios, y los elementos fundamentales para desarrollar un programa de limpieza y desinfección dentro de la industria de alimentos; con base en la regulación internacional del "Codex Alimentarius", las directrices de GFSI y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009; para:

- Identificar los factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección.
- Comprender los elementos fundamentales que determinan el desarrollo y ejecución de un programa de limpieza y desinfección eficaz.
- Identificar cuáles son los procesos de verificación y validación esenciales para asegurar la eficacia del programa y para su mejora continua.
- Reconocer la competencia requerida en el personal para mantener la limpieza y desinfección dentro de las áreas de procesos de alimentos.
- Definir los registros necesarios para evidenciar el control y verificación de las actividades de limpieza y desinfección para demostrar su cumplimiento.



### DIRIGIDO A

Profesionales y colaboradores vinculados con la administración o implementación de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria de productos, procesos y servicios dentro la industria de los alimentos:

- Personal de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP y de los programas prerrequisitos.
- Profesionales en alimentos, en biotecnología o carreras afines.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas a los alimentos.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Personal de inocuidad en restaurantes, comedores y servicios de comida.



### PRERREQUISITOS

Deseable experiencia en la industria de alimentos.



## TEMARIO

### **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA DE PRERREQUISITO**

#### **1 - Principios de la limpieza y desinfección**

- 1.1 - Factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección
- 1.2 - Elementos básicos para una limpieza y desinfección
- 1.3 - Equipo de protección y uniformes

#### **2 - Programa de limpieza y desinfección**

- 2.1 - Desarrollo del programa
- 2.2 - Elementos del programa
- 2.3 - Métodos de control en el manejo y almacenamiento de químicos y utensilios de limpieza y desinfección

#### **3 - Verificación y validación del programa de limpieza y desinfección**

- 3.1 - Verificación de la limpieza y desinfección
- 3.2 - Validación de la limpieza y desinfección

#### **4 - Competencia del personal y sistema de registro de la limpieza y desinfección**

- 4.1 - Competencia del personal
- 4.2 - Registros para el control de la limpieza y desinfección



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS


---



 **LADA SIN COSTO**  
01 800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)



[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

 **GUADALAJARA**  
 **CDMX**  
 **MONTERREY**

 **COLOMBIA**  
 **USA**  
 **ESPAÑA**