

Curso: Limpieza y sanitización de instalaciones, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Borradores de los documentos solicitados por COFEPRIS
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Ingeniero con más de 15 años de experiencia en limpieza y sanitización en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos para realizar la limpieza y sanitización de sus instalaciones en forma efectiva y segura de acuerdo con los requisitos de COFEPRIS.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de mantenimiento y servicios generales
- Personal operativo de limpieza

Temario general.

1. Introducción a la limpieza y sanitización de instalaciones

- ¿Qué es limpiar?
- ¿Qué es sanitizar?
- ¿Qué peligros se controlan con la limpieza y sanitización?
- Importancia de la limpieza y sanitización
- Tipos de suciedad en base a su origen
- Métodos de limpieza y sanitización típicos
- Limpieza manual y limpieza con máquinas

2. Selección de detergentes y agentes sanitizantes

- ¿Qué es un detergente?
- ¿Cómo selecciono el detergente adecuado?
- Detergentes alcalinos, ácidos, neutros y abrasivos
- ¿Qué es un agente sanitizante?
- ¿Cómo selecciono el agente sanitizante?
- Sanitizantes efectivos contra virus y bacterias
- Sanitizantes a base de hipoclorito, alcohol, yodados y cuaternarios de amonio
- Rotación de sanitizantes

3. Medidas de seguridad para el personal y uso de fichas técnicas

- Interpretación de las hojas de datos de seguridad (HDS) y fichas técnicas
- ¿Qué información contiene una hoja de seguridad?
- Características importantes de las hojas de seguridad
- Medidas de seguridad para el manejo de sustancias químicas
- Selección y uso correcto del equipo de protección personal
- ¿Qué información contiene una ficha técnica?
- Dosificación y preparación correcta de agentes de limpieza y desinfección

4. Elaboración de procedimientos de limpieza y sanitización (POES)

- Importancia de los procedimientos de limpieza y sanitización
- El plan maestro de limpieza y sanitización
- Contenido típico de los procedimientos de limpieza y sanitización
- Nombre, objetivo y responsable
- Elemento o zona que se va a limpiar y sanitizar
- Frecuencia de la limpieza y sanitización
- Método utilizado, productos químicos y concentraciones
- Materiales y equipos
- Registros de la limpieza y sanitización
- Responsable de verificar la limpieza y sanitización

5. Verificación de la limpieza y sanitización

- ¿Cómo puedo verificar si la limpieza y sanitización fueron eficaces?
- Verificación visual
- Métodos Microbiológicos
- Métodos de Bioluminiscencia (ATP)

6. Requisitos de la COFEPRIS para proveedores de sanitización

- ¿Qué es la COFEPRIS?
- Comunicado de la COFEPRIS con los requisitos para ofrecer servicios de sanitización
- Procedimientos necesarios
- Planes y listados necesarios
- Señalamientos necesarios
- Formato tipo para certificado de servicios de sanitización

7. Conclusiones de la limpieza y sanitización de instalaciones

Metodología: 50% teoría - 50% ejercicios y casos prácticos