




ELABORACIÓN DE PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PRE REQUISITO HACCP

Curso 100% Virtual - Del 22 al 25 de Junio

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 

ELABORACIÓN DE PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PRE REQUISITO HACCP

HORARIOS

Lunes 22 de Junio: 19:00 a 22:00 pm
Martes 23 de Junio: 19:00 a 22:00 pm
Jueves 25 de Junio: 19:00 a 21:00 pm
Total: 8 horas Reloj

TEMARIO

1. Aspectos generales del plan de limpieza y desinfección.
2. Conceptos y definiciones
3. Estructura del plan de limpieza y desinfección.
4. Desarrollo del plan de limpieza y desinfección
5. Identificación de elementos que se deben limpiar y desinfectar
6. Proceso de higienización
7. Limpieza y técnicas de limpieza
8. Desinfección y técnicas de desinfección
9. Vigilancia y acciones correctoras del plan de limpieza y desinfección
10. Conclusiones, elaboración practica de planes de limpieza

DIRIGIDO A

Supervisores e inspectores de calidad, encargados de sistema de gestión integrados. Analistas y auxiliares de calidad, higienistas. Estudiantes y personas particulares interesados en la materia

BENEFICIOS

- Al finalizar el curso los participantes aprenderán a elaborar un plan de limpieza y desinfección.
- Implementara controles necesarios para la vigilancia del plan de limpieza y desinfección.
- Conocerá las referencias normativas para elaborar un plan de limpieza y desinfección.

CURSO VIRTUAL

Clase en vivo puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM.



OBJETIVOS

- Implementar protocolos y procedimientos de limpieza y desinfección.
- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de calidad de los alimentos mediante un protocolo adecuado.
- Señalar la importancia del control de la eficacia del proceso de limpieza y desinfección.
- Aprender a elaborar y estructurar planes de limpieza y desinfección.

INVERSIÓN

-400 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de las clases y certificado Digital con valor curricular de 12 horas académicas

INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente
Nit: 375983023

CAPACITADOR

Msc. Ing. Ibet Carla Villca Tudela

- Master en Sistemas de Gestión Integrado, Universidad Católica de San Antonio de Murcia (Murcia - España), UCAM- España
- Ingeniero Químico, Facultad Nacional de Ingeniería, Oruro - UTO Bolivia.
- Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001, Bolivia
- Diplomado en Gestión Ambiental ISO 14001, Bolivia
- Especialista en Sistemas de Gestión de la Seguridad y la Salud Ocupacional.
- Diplomado en Educación Superior por competencias.
- Más de 10 años de experiencia como Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas embotelladoras de bebidas alcohólicas y analcohólicas.
- Servicio de consultoría, capacitación y auditoria de SySO, Medio Ambiente, Calidad en la industria alimentaria.