ELABORACIÓN DE PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PRE REQUISITO HACCP

Curso 100% Virtual - Del 18 al 21 de Mayo

capacitaciones@belcasbol.com

78492505

BELCAS
CAPACITACIONES & TRAINING

ELABORACIÓN DE PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PRE REQUISITO HACCP

HORARIOS

Lunes 18 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm
Martes 19 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm
Miércoles 20 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm
Jueves 21 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm
Total: 12 horas Reloj

TEMARIO

1. Aspectos generales del plan de limpieza y desinfección.
2. Conceptos y definicones
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 15 horas académicas

INSCRIPCIONES

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

CAPACITADOR

M.Sc María Teresa Quiroz Panoso

Formación:
Lic en Bioquímica con Mención en Bromatología y control de calidad de alimentos.
Postgrado Especialista en Inocuidad Alimentaria
M.Sc en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Experiencia Laboral:
Encargada de control de calidad en Industrias Químicas Moareta.
Supervisora de Calidad en Newrest Bolivia Soporte SRL
Analista de Control de Calidad en Industrias Alimenticias Fagal Nestle. Analista de Calidad en Fridosa S.A.

BELCAS
CAPACITACIONES & TRAINING

https://www.belcasbol.com | capacitaciones@belcasbol.com |3449953| 78492505