



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección

Información general

Curso teórico-práctico virtual con instancias a través de las plataformas Zoom y EVA.

Objetivos

Profundizar en uno de los planes fundamentales para lograr la obtención de alimentos inocuos, proporcionando los conocimientos básicos para redactar, implementar y mantener los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en empresas y servicios elaboradores de alimentos.

Contenido temático

- Generalidades.
- Significados de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), limpieza, desinfección.
- La incidencia de los POES en la aparición de agentes causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Requisitos legales asociados a los POES.
- El agua utilizada en actividades de limpieza y desinfección.
- Actividades de limpieza: instrumentos utilizados y productos aplicados. Ventajas y desventajas de cada uno.
- Actividades de desinfección: instrumentos utilizados y productos aplicados. Ventajas y desventajas de cada uno.
- Limpieza y desinfección de equipos, utensilios, instalaciones, etc. Métodos de limpieza y desinfección utilizados en empresas alimentarias: métodos manuales, CIP, COP, etc.
- Responsabilidades en las actividades de limpieza y desinfección. Conocimientos y habilidades necesarias.
- Elaboración de documentos y control documental.
- Etapas para la elaboración de los POES.
- Diseño e implementación de los POES. Registros.
- Verificación y validación de los POES.
- Ejercicios de aplicación.

Carga horaria

30 horas.

Evaluación

Evaluación continua: Luego de cada clase se habilitarán preguntas en la plataforma EVA sobre el contenido de los temas del día.

Evaluación final: Al finalizar el curso se realizará una prueba por plataforma EVA sobre todos los temas tratados.