

TEMARIO DE CURSO

- LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL003**

OBJETIVO DEL CURSO:

- Revisar las bases de un programa de limpieza y sanitización.
- Seleccionar los detergentes y desinfectantes apropiados para su programa de limpieza y sanitización.
- Conocer los sistemas de registros de productos químicos, la documentación de respaldo y normas de seguridad.
- Conocer los diferentes sistemas de dilución, aplicación y control de concentraciones de detergentes y desinfectantes.
- Aprender a diseñar un SSOP de limpieza y sanitización.
- Implementar un sistema eficaz de monitoreo y verificación del SSOP de limpieza y sanitización.

I MÓDULO: REVISIÓN GENERAL DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. Factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's)
2. Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (SSOP's)
3. Fuentes de contaminación.
4. Rutas de la contaminación.
5. Vehículos de contaminación: agua, personas, animales, equipos.
6. Superficies en contacto con los alimentos.
7. Concepto de contaminación cruzada.
8. Microbiología básica de los agentes contaminantes de la planta.

9. Diagnóstico de las fuentes de contaminación

II MÓDULO: PRINCIPIOS DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

1. Definiciones asociadas a la limpieza y sanitización.
2. Factores que influyen en la limpieza y sanitización.
 - a. Tiempo
 - b. Temperatura
 - c. Recurso Humano
 - d. Productos Químicos
3. Productos químicos en el proceso de limpieza y sanitización.
 - a. Detergentes
 - i. Categorización.
 - ii. Propiedades y uso.
 - iii. Factores de elección.
 - b. Sanitizantes.
 - i. Categorización.
 - ii. Propiedades y usos.
 - iii. Mecanismos de acción.
 - iv. Factores de elección.
4. Preparación y diluciones.
 - a. Tipos de diluciones
 - b. Bases de cálculo.
 - c. Método de titulación

III MÓDULO: NORMATIVAS Y REGULACIONES ASOCIADAS A LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

1. Registros y/o aprobaciones Nacionales e Internacionales.
2. Seguridad Industrial para los productos químicos de limpieza y sanitización.
3. Hojas de MSDS (Master Sheet Data Safety).
 - a. Importancia de su interpretación.
4. Norma Chilena N° 1411.

IV MÓDULO: SISTEMAS DE APLICACIÓN PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

1. Cleaning in Place (Limpieza CIP).
2. Clearing out Place (Limpieza COP).
3. Diluciones para el programa de limpieza y sanitización.
4. Uso de equipos espumadores: indicaciones de uso.
5. Uso de centrales de dosificación de productos químicos.
6. Sistemas de lavado a media y alta presión.
7. Sistemas de control de concentraciones.

V MÓDULO: PLANIFICANDO EL SISTEMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

1. Conceptos básicos de producción limpia.
2. Manejo de productos de limpieza para el cumplimiento del DS 148.
3. Considerando los desechos de limpieza y sanitización en el manejo de RILES.
4. Los 8 pasos del proceso de limpieza y sanitización.
5. Diseño de Procedimiento Operacional Estándar de Saneamiento (SSOP) de limpieza y sanitización.
6. Control de costos asociados al SSOP de limpieza y sanitización

VI MÓDULO. BASES PARA UNA AUDITORIA DE PROGRAMA DE HIGIENE

1. Diseño de programa de monitoreo y acciones correctivas SSOP.

2. Acciones operacionales y Pre operacionales.
3. Medición de la concentración de soluciones del programa.
4. Acciones correctivas inmediatas y resolutivas.
5. Verificación del programa SSOP de limpieza y sanitización.
6. Muestreo microbiológico de superficies y manipuladores.
7. Uso de la metodología de ATP para medir la efectividad del programa.
8. Uso del NAD para medir la efectividad del programa.
9. Registros asociados al SSOP de limpieza y sanitización.

VII MÓDULO. SOPORTE DEL SSOP DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN.

1. Servicio Técnico permanente del proveedor.
2. Capacitación para el manejo de productos y aplicación de procedimientos.
3. Elementos para la gestión del SSOP de limpieza y sanitización.

METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada.

La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

DURACIÓN

16 Horas Cronológicas

