



Programa de Capacitación

Seminario - Taller

POES Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección de Equipos y Herramientas en la Industria

Información General del Curso

Fecha: lunes 5, miércoles 7 y viernes 9 de abril de 2021

Horario: 7:00 p.m. – 9:00 p.m.

Duración del curso: 6 horas (2 horas por día)

Modalidad virtual

Expositor: Licda. Priscila Martínez

Dirigido a

Miembros del departamento de control de calidad, encargados de aseguramiento de calidad y/o sistemas de gestión, supervisores de producción, supervisores y operadores de sanidad, encargados de mantenimiento y miembros del equipo HACCP, entre otros, de cualquier empresa procesadora o expendedora de alimentos y bebidas o restaurantes. También va dirigido a controladores de plagas.

Objetivo

- Aprender los beneficios y razones de implementar los POES.
- Comprender los fundamentos científicos y regulatorios que sustentan los principios de los POES.
- Conocer aspectos a considerar para una adecuada higiene, limpieza y prevención de fuentes de contaminación en una planta de alimentos.

- Conocer aspectos que deben considerar para reforzar sus programas, políticas y demás documentos de POES.
- Aprender argumentos para transmitir los principios de POES a los demás colaboradores de la instalación procesadora de alimentos y así facilitar su implementación.
- Conocer o confirmar métodos para verificar y validar los POES de su empresa.

Contenido

A. Definiciones

a. 8 Principios de POES

- i. Seguridad del agua
- ii. Condición y aseo de superficies de contacto alimentario
- iii. Protección contra la contaminación cruzada
- iv. Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de manos y sanitarios
- v. Protección de los alimentos de los adulterantes
- vi. Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias tóxicas en forma adecuada
- vii. Salud de los empleados
- viii. Manejo Integrado de plagas

B. Verificación y validación aplicados a POES